

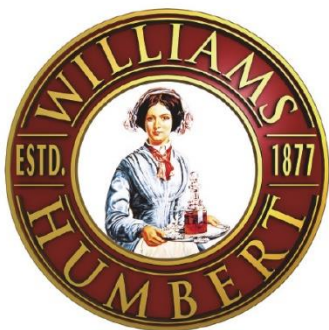


Sovisur

www.sovisur.com



Catálogo de Productos



WILLIAMS & HUMBERT

Las Bodegas Williams & Humbert están ubicadas en el triángulo formado por Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda. Este se caracteriza por un peculiar microclima conformado por los ríos Guadalquivir y Guadalete, denominado “el valle mesopotámico” de Andalucía occidental.

Además de las instalaciones centrales (es la bodega más grande de Europa), Williams & Humbert lo conforman las viñas y la compañía distribuidora en España SOVISUR.

La familia Medina, desde hace varias generaciones, es portadora de una gran tradición bodeguera y experta en prácticas comerciales en mercados internacionales.

Actualmente, dos generaciones se alinean con prestigiosos profesionales formando un equipo dinámico y ágil, de gran empuje empresarial, que además mantiene la tradición y buen hacer adquiridos a lo largo de los siglos en Jerez.

Hoy en día, Bodegas Williams & Humbert comercializa sus productos en más de 80 países y está desarrollando un ambicioso programa de diversificación en el sector agroalimentario de alta calidad. A través de SOVISUR distribuye sus productos en todo el territorio nacional, entre los cuales destacan los Vinos y Brandies de Jerez como Canasta, Dry Sack y Gran Duque de Alba. Además, en su proceso de diversificación, ha incorporado a su portafolio otras denominaciones de origen como Ribera del Duero, con sus tintos Marqués de Polavieja; Rioja, como los tintos Viña Paul; y vinos de la D. O. Rueda, como Viña Saltés.

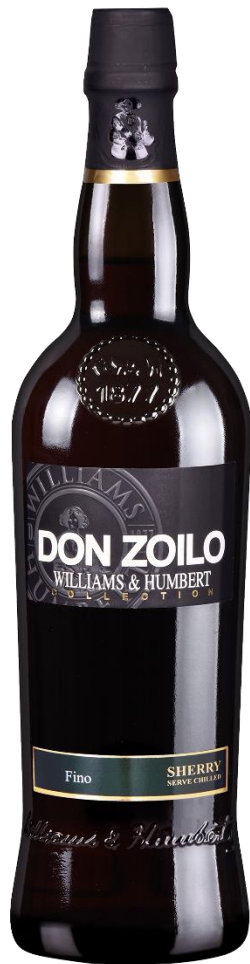
Además, entre sus proyectos más innovadores figuran Crema de Alba, única en el mundo elaborada con brandy solera gran reserva y los rones Dos Maderas con un doble proceso de crianza (Caribe - Jerez), fusión de dos culturas.

Por otro lado, la entrada en el sector de la alimentación, con la marca Medina del Encinar que acoge quesos puros de oveja y derivados del cerdo ibérico elaborados en Jabugo, le ha propiciado a la compañía importantes éxitos.



VINOS DE JEREZ

DON ZOILO



Don ZoiLo Fino

La gama Don ZoiLo incluye cinco variedades de vinos, de extraordinaria calidad, acogidos a la denominación de origen Jerez-Xérèz-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar. Oloroso, Palo Cortado y Pedro Ximénez tienen una vejez de más de doce años certificada por el Consejo Regulador.

Graduación: 15% Alc. /Vol.

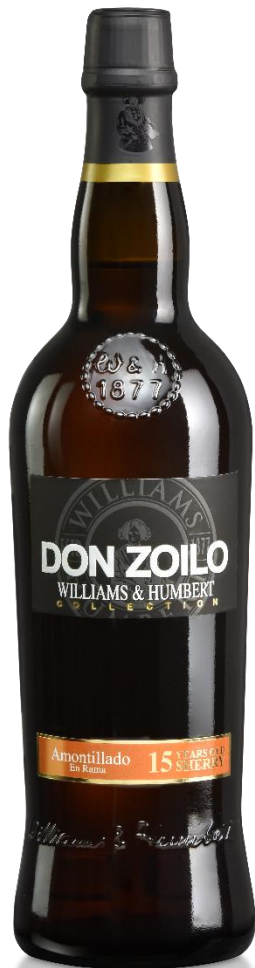
Elaboración: mostos de primera yema de nuestros mejores pagos, decantación estática en frío y fermentación a 22 °C, deslío temprano, clasificación por finura, fortificación a 15º con los mejores destilados de vino para obtener los tradicionales sobretablas, paso al sistema de crianza y envejecimiento dinámico, clásico jerezano de Criaderas y Soleras, por la 9ª criadera en donde tiene lugar la crianza biológica bajo velo de flor en las tradicionales botas de roble preferentemente americano de 30 y 36 litros de capacidad durante un tiempo mínimo medio de 8 años y mientras discurre por las criaderas hasta llegar a la solera de donde se realiza la “saca” para el consumo.

Nota de cata: vino de color dorado, oro viejo muy brillante. Aroma punzante e intenso y complejo que recuerda a la “flor”, notas almendradas. Muy seco, justo de acidez con mucho cuerpo y carácter muy elegante en boca, con gran persistencia retronasal. Vino tremendamente expresivo y que no se olvida.

Preferencia de consumo: ideal para el aperitivo acompañado con un buen queso, jamón y frutos del mar.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
DONZOILO FINO 8 410028 00520 8	6	75	21	5	105

DON ZOILO



Don ZoiLo Amontillado

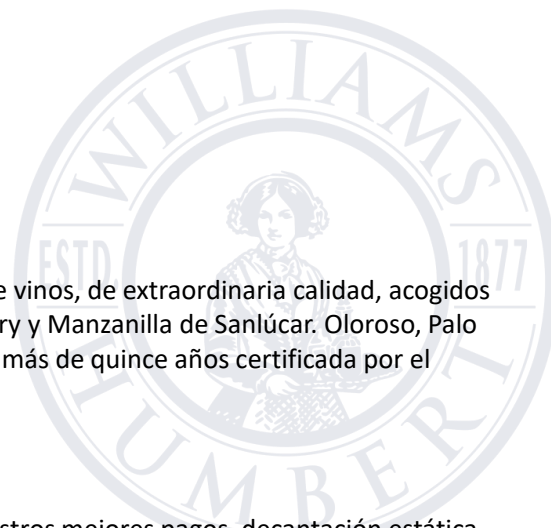
La gama Don ZoiLo incluye cinco variedades de vinos, de extraordinaria calidad, acogidos a la denominación de origen Jerez-Xérèz-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar. Oloroso, Palo Cortado y Pedro Ximénez tienen una vejez de más de quince años certificada por el Consejo Regulador.

Graduación: 18% Alc. /Vol.

Elaboración: mostos de primera yema de nuestros mejores pagos, decantación estática en frío y fermentación a 22°C, deslío temprano, clasificación por finura, fortificación a 15º con los mejores destilados de vino para obtener los tradicionales sobretablas, paso al sistema de crianza y envejecimiento dinámico, clásico jerezano de Criaderas y Soleras, por la 12ª criadera en donde tiene lugar la crianza biológica bajo velo de flor en las tradicionales botas de roble preferentemente americano de 30 y 36 litros de capacidad durante un tiempo mínimo medio de 8 años y hasta la 3ª criadera para continuar, de forma natural, 7 años más, en crianza oxidativa hasta llegar a la solera de donde se realiza la “saca” para el consumo.

Nota de cata: vino de color entre oro muy viejo y ámbar, muy brillante. Aroma muy punzante e intenso y complejo con ligeros recuerdos al fino que fue y a frutos secos y avellana. Seco, justo de acidez con mucho cuerpo y carácter muy elegante y persistente en boca, retronasalmente. Vino tremendamente expresivo y que no se olvida fácilmente.

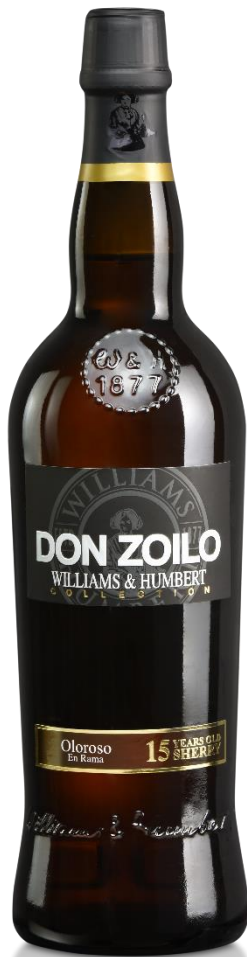
Preferencia de consumo: ideal para el aperitivo acompañado con un buen queso, jamón y frutos del mar.



MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT/CL	TANDA	TANDAS	

DON ZOILO AMONTILLADO	6	75	21	5	105
8 410028 00540 6					

DON ZOILO



Don Zoiolo Oloroso

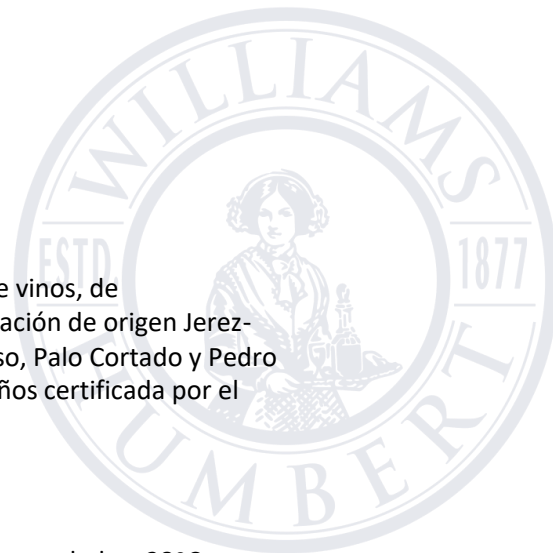
La gama Don Zoiolo incluye cinco variedades de vinos, de extraordinaria calidad, acogidos a la denominación de origen Jerez-Xérèz-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar. Oloroso, Palo Cortado y Pedro Ximénez tienen una vejez de más de quince años certificada por el Consejo Regulador.

Graduación: 19% Alc. /Vol.

Elaboración: mostos de yema, fermentación controlada a 28°C. Fortificación con alcohol destilado de vino hasta 19º, sobretabla de Palomino a la espera de entrar en el sistema de Criaderas y Soleras, crianza y envejecimiento del tipo físico-químico por oxidación durante un tiempo mínimo medio de 15 años. Como resultado, este singular Oloroso seco.

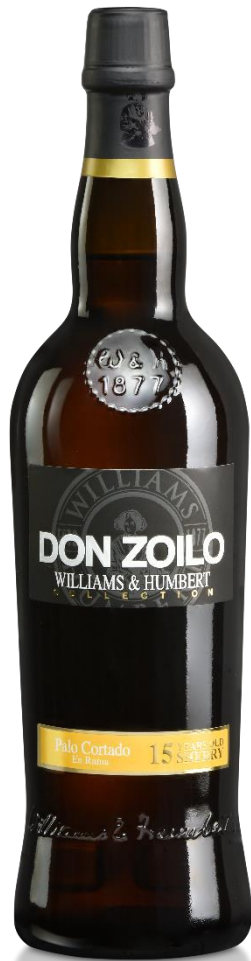
Nota de cata: vino de color ámbar brillante de aroma muy intenso como indica su tipo y que recuerda a frutos secos, nuez. Al paladar, seco, poco ácido, con mucho cuerpo, tanino aterciopelado, resulta pleno y armonioso. Retronasal muy persistente.

Preferencia de consumo: como aperitivo con queso viejo, en la comida con carnes rojas e incluso como copa al final de estas.



MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT/CL	TANDA	TANDAS	
D. ZOILO OLOROSO 8 410028 00550 5	6	75	21	5	105

DON ZOILO



Don Zoiilo Palo Cortado

La gama Don Zoiilo incluye cinco variedades de vinos, de extraordinaria calidad, acogidos a la denominación de origen Jerez-Xérèz-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar. Oloroso, Palo Cortado y Pedro Ximénez tienen una vejez de más de quince años certificada por el Consejo Regulador.

Graduación: 19,5% Alc. /Vol.

Elaboración: Mostos de primera yema de nuestros mejores pagos, decantación estática en frío y fermentación a 22°C, deslío temprano, clasificación por finura, fortificación a 15º con los mejores destilados de vino para obtener los tradicionales sobretablas, paso al sistema de Criaderas y Solera de nuestros solerajes de finos en crianza biológica, por circunstancias y puntualmente aparecen botas que no marchan en la dirección deseada para el fino pretendido, son estas la que se cortarán con una o dos jarra de alcohol y formaran la base de nuestro soleraje de Palo Cortado, permaneciendo en éste al menos 15 años hasta llegar a la solera.

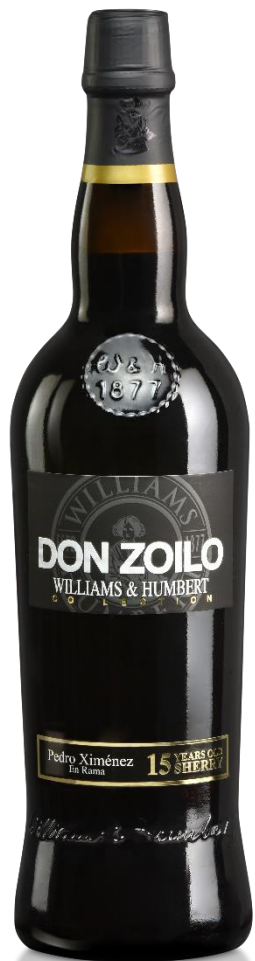
Nota de cata: Vino de color oro viejo. Aroma muy punzante e intenso, complejo con ligeros frutos secos y avellana. En boca es seco, sedoso, acidez muy equilibrada, con mucho cuerpo y carácter muy elegante y persistente en boca, retronasal tremendamente expresivo.

Preferencia de consumo: como aperitivo con queso viejo, en la comida con carnes rojas e incluso como copa al final de estas.

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT/CL	TANDA	TANDAS	

DON ZOILO P.C.	6	75	21	5	105
8 410028902903					

DON ZOILO



Don Zoiло Pedro Ximénez

La gama Don Zoiло incluye cinco variedades de vinos, de extraordinaria calidad, acogidos a la denominación de origen Jerez-Xérèz-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar. Oloroso, Palo Cortado y Pedro Ximénez tienen una vejez de más de quince años certificada por el Consejo Regulador.

Graduación: 18% Alc. /Vol.

Elaboración uva pasificada al sol durante 15 días en el almijar, mostos a altas presiones en prensas especiales, fortificación inmediata a 9º, decantación y deslío después de los primeros fríos, nueva fortificación hasta alcanzar los 18º pasando posteriormente al sistema de Criaderas y Soleras para su envejecimiento del tipo físico-químico por oxidación un mínimo de 15 años.

Nota de cata: vino de color negro caoba. Aromas característicos de la uva Pedro Ximénez, pasas e higos. Al paladar poco ácido, muy dulce y persistente.

Preferencia de consumo: vino ideal para postre y merienda de media tarde, no puede faltar en la cocina de autor.

MARCA
CÓDIGO EAN

BOT.
CAJA

VOL.
BOT/CL

CAJA
TANDA

NUM.
TANDAS

TOTAL

DON ZOILO PX
8 410028 005307

6

75

21

5

105

ALEGRÍA



Alegría

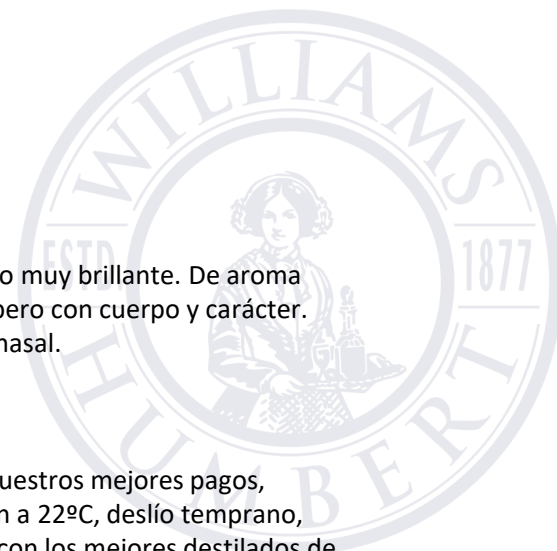
Vino manzanilla de color dorado, oro pálido muy brillante. De aroma intenso con notas almendradas. Delicado pero con cuerpo y carácter. Muy elegante en boca y persistencia retronasal.

Graduación: 15% Alc. /Vol.

Elaboración mostos de primera yema de nuestros mejores pagos, decantación estática en frío y fermentación a 22°C, deslío temprano, clasificación por finura, fortificación a 15º con los mejores destilados de vino para obtener los tradicionales sobretablas, paso al sistema de crianza y envejecimiento dinámico, clásico jerezano de Criaderas y Soleras, por la 6ª criadera en donde tiene lugar la crianza biológica bajo velo de flor en las tradicionales botas de roble, preferentemente americano de 30 y 36 litros de capacidad, durante un tiempo mínimo medio de seis años y mientras discurre por las criaderas hasta llegar a la solera de donde se realiza la “saca” para el consumo. Crianza, obligatoriamente, en bodegas situadas en Sanlúcar de Barrameda, cuyo microclima lo hace, si cabe, más punzante y salino que el fino.

Nota de cata: vino de color dorado, oro pálido muy brillante. Aroma punzante intenso, que recuerda a la “flor”, notas almendradas. Delicado pero con cuerpo, carácter y muy elegante en boca, mucha persistencia retronasal.

Preferencia de consumo: en cualquier momento como aperitivo y acompañando marisco, pescado y platos ligeros.



MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
ALEGRÍA 8 410028 51090 0	6	75	21	5	105
ALEGRÍA 8 410028 51020 7	12	37,5	14	6	84

Cedro^{PX}



Cedro PX

Vino muy dulce y untuoso de color muy oscuro, obtenido a partir de una cuidada selección de uva Pedro Ximénez. En nariz destacan los recuerdos a caramelo, café y pasas. Perfecto para acompañar postres y helados.

Graduación: 15% Alc. /Vol.

Elaboración: su crianza, exclusivamente de carácter oxidativo, propicia una progresiva concentración aromática y una complejidad creciente, procurando siempre no perder la frescura y el carácter frutal típico de la variedad.

Nota de cata: vino de color negro caoba. Aromas característicos de la uva Pedro Ximénez, pasas, higos. Al paladar poco ácido, muy dulce y persistente.

Preferencia de consumo: vino ideal para postre y merienda de media tarde, no puede faltar en la cocina de autor.

MARCA
CÓDIGO EAN

BOT.
CAJA

VOL.
BOT/CL

CAJA
TANDA

NUM.
TANDAS

TOTAL

CEDRO
8 410028 09790 6

6

75

21

5

105

OTRAS DENOMINACIONES

Vino Blanco / D.O. Rueda

Viña Saltés



Viña Saltés

Rueda superior, amarillo brillante con aromas herbales. En boca suave con toques vegetales. Ideal para acompañar guisos marineros.

Graduación: 13% Alc. /Vol.

Nota de cata: presenta un bonito color amarillo oro brillante. En nariz se perciben hierbas aromáticas y cierta evolución. En la boca entra suave y se aprecian ciertos aromas vegetales.

Preferencia de consumo: vino blanco ideal para acompañar todo tipo de productos de mar.



MARCA
CÓDIGO EAN

BOT.
CAJA

VOL.
BOT/CL

CAJA
TANDA

NUM.
TANDAS

TOTAL

VIÑA SALTÉS
8 410028 57290 8

12

75

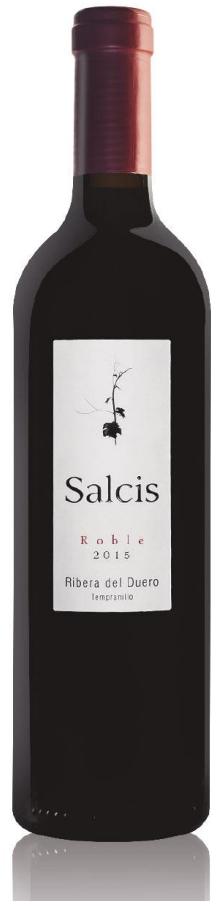
12

5

60



Salcis



Salcis Roble

100% Tempranillo, envejecido durante 4 meses en barricas de roble y posterior reposo en botella.

Graduación: 14% Alc. /Vol.

Nota de cata: de color rojo brillante con tonos granates. Intenso y aromático, donde inicialmente destacan su fragante contenido frutal, el recuerdo de su crianza en roble y unas seductoras notas minerales. Es elegante y carnoso, con unos envolventes y sedosos taninos.

Preferencia de consumo: ideal con carnes rojas, guisos, aves y quesos curados. Servir a 17 °C de temperatura.

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT/CL	TANDA	TANDAS	
SALCIS ROBLE 8 437010 54602 0	6	75	29	4	116

Salcis



Salcis Crianza

100% Tempranillo, crianza durante 12 meses en barricas de roble y posterior refinado en botella.

Graduación: 14% Alc. /Vol.

Nota de cata: de intenso color rojo con ribete en tonos violetas y azules. Nariz expresiva, frutas rojas con ligera vainilla. Buen equilibrio en boca, sabores frutales, sabroso y vivaz.

Preferencia de consumo: acompaña perfectamente a todo tipo de carnes, pastas, ensaladas y quesos. Servir a una temperatura de 15º - 17 ºC.



MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT/CL	TANDA	TANDAS	
SALCIS CRIANZA 8 437010 54603 7	6	75	29	4	116

OTRAS DENOMINACIONES

Vino Tinto / D.O. Ribera del Duero

Salcis



Salcis Reserva

100% Tempranillo, crianza durante 15 meses en barricas de roble y posterior refinado en botella.

Graduación: 11% Alc. /Vol.

Nota de cata: de color rubí intenso. Complejos y elegantes aromas a mora, balsámicos y toque mineral. Cremosos tostados, regaliz y frutas rojas marcan su intenso desarrollo en boca. Muy bien equilibrado, con dulces y pulidos taninos, armonioso y elegante con un final largo y muy sabroso.

Preferencia de consumo: ideal con carnes rojas a la brasa, cazas, atún y quesos curados Servir a 18 °C de temperatura.



MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT/CL	TANDA	TANDAS	
SALCIS RESERVA 8 437010 546051	6	75	29	4	116



ESPIRITUOSOS

GRAN DUQUE DE ALBA



www.grandunquedealba.com

Gran Duque de Alba

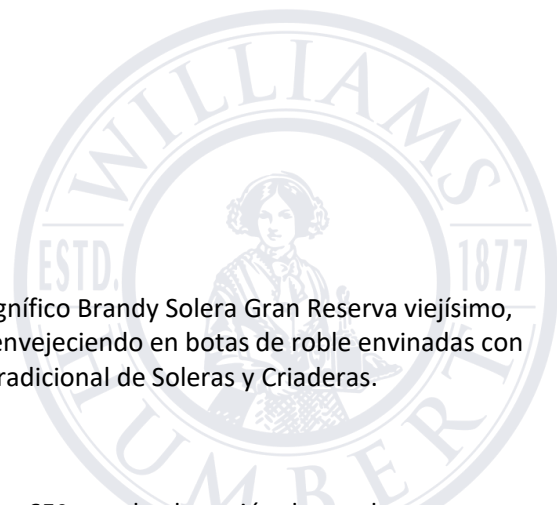
Gran homenaje al paladar es este magnífico Brandy Solera Gran Reserva viejísimo, que desarrolla su particular carácter envejeciendo en botas de roble envinadas con Jerez Oloroso y siguiendo el sistema tradicional de Soleras y Criaderas.

Graduación: 40% Alc. /Vol.

Elaboración: destilación en alquitaras a 65º para la obtención de excelentes holandas. Las extraordinarias características de este Brandy son el resultado de la minuciosa selección de la materia prima con la que es elaborado. Comienza la selección de excelentes vinos blancos de Palomino y Airén, una temprana destilación y el método son determinantes para la calidad final de los destilados (holandas). Las holandas se envejecen en botas de roble americano que previamente han sido envinadas con vino Oloroso, y siguiendo el sistema tradicional de Soleras y Criaderas, entrando en el sistema por la 10ª criadera y discurriendo por estas hasta la solera, controlando rigurosamente el volumen de sacas para que la vejez del brandy se mantenga constante.

Nota de cata: su color caoba con tonos dorados y la complejidad de sus aromas a “ésteres vinosos” con amplios matices balsámicos nos denota su larga y adecuada permanencia en madera. A la boca ligeramente abocado, es suave y pleno con notas tostadas y de vainilla así como un final largo y grato.

Preferencia de consumo: gran homenaje al paladar el disfrutar, en la intimidad o en compañía, de una copa de este viejo brandy señorial. En copa de balón muy fina a temperatura ambiente ligeramente calentada en el cuenco de la mano.



MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
GDA 8 410028 53070 0	6	70	10	6	60
GDA VASO R. 8 410028 90224 8	6	70	10	5	50

Dos Maderas



www.rondosmaderas.com

Dos Maderas PX

Blend de rones de Barbados y Guyana con triple proceso de envejecimiento: reposa 5 años en su lugar de origen (Caribe) y 5 años más en Jerez, en botas que han contenido a 'Dos Cortados' y 'Don Guido', premiados internacionalmente y con una vejez de 20 años certificada por la DO Jerez-Xérès-Sherry.

Graduación: 40% Alc. /Vol.

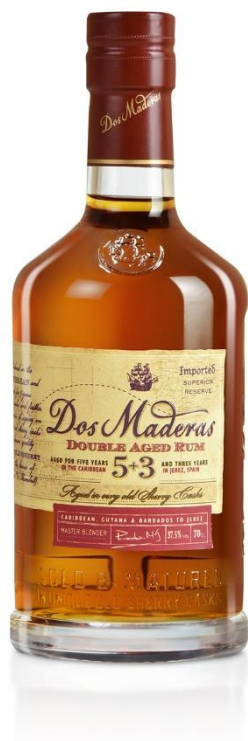
Elaboración: tras reposar durante cinco años en tierras caribeñas y otros tres en Bodegas Williams & Humbert en la madera del Dos Cortados (Palo Cortado), "Dos Maderas 5+3" ya terminado pasa a una tercera fase de envejecimiento en barricas que previamente han envejecido durante 20 años el Jerez Don Guido (Pedro Ximénez) dando origen al extraordinario ron Dos Maderas PX. Tanto el Don Guido como el Dos Cortados cuentan con un envejecimiento de 20 años acreditado por la Denominación de Origen más antigua de España: Jerez-Xérès-Sherry.

Nota de cata: su última fase de añejamiento en barricas de Pedro Ximénez le dota de un color ámbar muy oscuro y delicadas notas a pasas, higos y vainilla.

Preferencia de consumo: por su altísima calidad se recomienda consumir en copa de balón solo o con hielo. Los muy sibaritas pueden disfrutarlo en combinados con bebidas refrescantes aromatizadas, carbonatadas o no.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
DOS MADERAS 5+5 8 410028 00081 4	6	70	12	5	60
DOS MADERAS 5+5 8 410028 00093 7	2	300	17	4	68
DOS MADERAS 5+5 8 410028 90032 9	12	50	8	6	48
DOS MADERAS 5+5 8 410028 90025 1	24	5	16	9	144

Dos Maderas



www.rondosmaderas.com

Dos Maderas 5+3

Blend de rones caribeños que reposa en un primer momento en su lugar de origen para culminar su proceso de crianza en las bodegas de Williams & Humbert en Jerez en botas que han contenido a “Dos Cortados”, un Palo Cortado con una vejez acreditada de 20 años.

Graduación: 37,5% Alc. /Vol.

Elaboración: en un primer momento reposa en su lugar de origen del Caribe (Guyana y Barbados) en botas de roble americano durante 5 años procediéndose posteriormente a su traslado a las instalaciones de Williams & Humbert en Jerez de la Frontera, donde pasará la última fase de su proceso, 3 años, en botas que previamente han criado el internacionalmente premiado vino de Jerez “Dos Cortados”, el cual acredita una vejez de 20 años, certificada por la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry.

Nota de cata: Este proceso en dos fases convierte a Dos Maderas 5+3 en un ron añejo especial y único en el mundo con un bouquet, sabor y aromas incomparables. Destaca en él su singular suavidad.

Preferencia de consumo: es ideal para consumirlo en copa de balón, bien solo o con hielo y, para sibaritas, como combinado de lujo.

MARCA CODIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
DOS MADERAS 5+3 8 410028 00080 7	6	70	12	5	60
DOS MADERAS 5+3 8 410028 00088 3	2	300	17	3	51
DOS MADERAS 5+3 8 410028 00085 2	12	50	8	6	48
DOS MADERAS 5+3 8 410028 90054 1	24	5	16	9	144



www.gincubical.com

CUBICAL Ultra Premium

Ginebra del tipo London Dry destilada cuatro veces para su mayor pureza e infusionada con una cuidada selección de botánicos naturales, entre los que destaca la mano de Buda. En su cata se aprecian especialmente las notas cítricas.

Graduación: 45% Alc. /Vol.

Elaboración: ginebra sometida a cuatro procesos de destilación en alambiques centenarios siguiendo el sistema tradicional inglés. Para su elaboración se han utilizado ingredientes botánicos como bayas de enebro, semillas de cilantro, raíz de angélica, cáscara de naranja, cáscara de almendra, cáscara de limón, polvo de raíz de lirio, polvo de raíz de regaliz, corteza de cassia, naranja dulce, mano de Buda y azahar.

Nota de cata: en nariz encontramos aromas muy intensos y delicados predominando las notas cítricas de mano de Buda y naranja dulce, acompañadas de notas de especiadas y terrosas de las semillas, destacando el enebro y el cardamomo, las cuales se envuelven con un final de notas florales de azahar. En boca se expresan las notas cítricas especiales, dejando recuerdos muy suaves y una persistencia muy agradable. En gin-tonic es muy elegante, fragante y persistente.

Preferencia de consumo: como protagonista del clásico gin-tonic se presenta como una ginebra exquisita y sutil, expresándose claramente las delicadas notas aromáticas de los botánicos entre las que destacan los cítricos. Especialmente recomendable es añadirle un poco de ralladura de mano de Buda. También resulta una ginebra exquisita con las nuevas versiones del gin-tonic que incluyen, por ejemplo, pepino, granos de enebro o regaliz.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
---------------------	--------------	----------------	---------------	----------------	-------

CUBICAL ULTRA P.
8410028 90044 2

3

70

23

8

184



www.gincubical.com

CUBICAL Premium

Ginebra del tipo London Dry con triple proceso de destilación. Para su elaboración se han utilizado más de diez botánicos de gran calidad. Destaca su frescura y las notas almendradas.

Graduación: 40% Alc. /Vol.

Elaboración: ginebra procedente de grano inglés de gran calidad sometida a tres procesos de destilación. En su elaboración se han utilizado los siguientes ingredientes botánicos: bayas de enebro, semillas de cilantro, raíz de angélica, cáscara de naranja, cáscara de limón, polvo de raíz de lirio, polvo de raíz de regaliz, corteza de cassia, cáscara de almendra dulce, naranja dulce y Mano de Buda.

Nota de cata: en nariz es una ginebra ligera y seca, con notas predominantes de botánicos con presencia de las semillas de enebro y cáscara de almendra, con notas cítricas de Mano de Buda, bergamota y naranja dulce. En boca es muy ligera, suave y elegante, destacando los botánicos.

Preferencia de consumo: formando parte de la receta del tradicional gin-tonic resulta muy elegante, fragante y persistente. Sus posibilidades para crear refrescantes combinados y deliciosos cócteles, tanto clásicos como contemporáneos, son ilimitadas.

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT/CL	TANDA	TANDAS	

CUBICAL PREMIUM
8 410028 90043 5

6

70

12

8

96



www.gincubical.com

CUBICAL Kiss

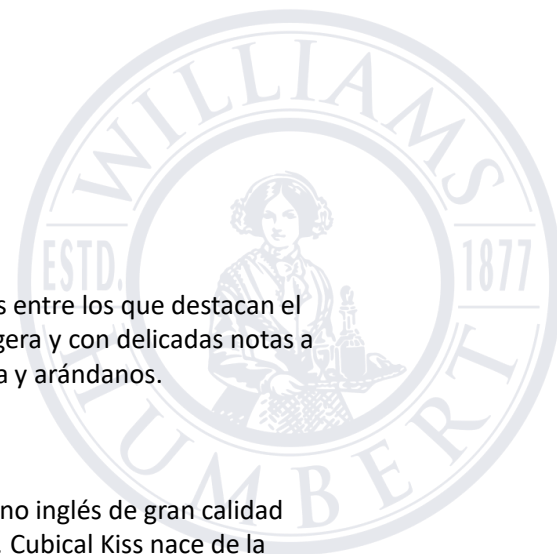
Special Dry Gin prominente en botánicos entre los que destacan el enebro y la cáscara de almendra. Muy ligera y con delicadas notas a frutos del bosque como fresa, frambuesa y arándanos.

Graduación: 37,5% Alc. /Vol.

Elaboración: ginebra procedente de grano inglés de gran calidad sometida a triple proceso de destilación. Cubical Kiss nace de la combinación de los once botánicos de la versión Premium (bayas de enebro, semillas de cilantro, raíz de angélica, cáscara de naranja, cáscara de limón, raíz de lirio, raíz de regaliz, cassia, cáscara de almendra, naranja dulce y mano de Buda) con varios frutos del bosque como fresas, frambuesas y arándanos. Estos últimos dotan a la ginebra de su característico color rosado.

Nota de cata: ginebra muy aromática, ligera y seca en nariz. En boca es suave y vibrante como resultado del encuentro entre los botánicos y los sabrosos frutos rojos añadidos que caracterizan a esta ginebra.

Preferencia de consumo: además de la tradicional combinación con tónica, Cubical Kiss puede degustarse con bebidas refrescantes del tipo Seven Up o Sprite.



MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
CUBICAL KISS 8 410028 90158 6	6	70	12	8	96



www.gincubical.com

CUBICAL Mango

Ginebra del tipo Special Distilled Gin, suave y compleja, resultado de la mezcla de varios botánicos y el toque que le aporta una fruta tropical tan singular como es el mango.

Graduación: 37,5% Alc. /Vol.

Elaboración: ginebra de grano alto inglés sometido a triple proceso de destilación. Cubical Mango nace de la combinación de ingredientes botánicos de la versión Premium (bayas de enebro, semillas de cilantro, raíz de angélica, cáscara de naranja, cáscara de limón, raíz de lirio, raíz de regaliz, casia, cáscara de almendra y mano de Buda) con la fruta tropical el mango, que caracteriza a esta ginebra.

Nota de cata: esta ginebra es muy aromática y ligera. En paladar es suave y compleja gracias al equilibrio entre los botánicos y la fruta tropical seleccionada, el mango.

Preferencia de consumo: además de la combinación con tónica tradicional, Cubical Mango se puede disfrutar con refrescantes bebidas del tipo Seven Up o Sprite.

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT/CL	TANDA	TANDAS	

CUBICAL MANGO
8 410028 90229 3

3

70

23

8

184



Zafiro Classic

Ginebra Premium de estilo clásico elaborada con una cuidada selección de botánicos.

Graduación: 37,5% Alc. /Vol.

Elaboración: ginebra de gran calidad elaborada siguiendo el método tradicional y con una cuidada selección de botánicos naturales destacando los aromas a bayas de enebro, las notas cítricas y las florales.

Nota de cata: limpia y brillante, de aroma intenso, con notas predominantes de enebro, flores blancas y cítricos, especialmente de limón. Muy agradable al paladar, intensidad media con elegantes notas de cítricos y la pureza del enebro.

Preferencia de consumo: formando parte de la receta del tradicional del gintonic y también de cócteles, tanto clásicos como contemporáneos.



MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT/CL	TANDA	TANDAS	

ZAFIRO CLASSIC
8 41002890253 8

6

70

24

5

120



Zafiro Strawberry

Ginebra Premium, suave y equilibrada con sabor a fresa.

Graduación: 35% Alc. /Vol.

Elaboración: ginebra de gran calidad elaborada con una cuidada selección de botánicos y aromas entre los que destaca la fresa, siguiendo el método tradicional.

Nota de cata: de color rosa claro Zafiro Strawberry desprende aromas a fresa y enebro. Suave y con el toque de la fresa que lo hace distinto.

Preferencia de consumo: formando parte de la receta del tradicional gintonic resulta muy elegante y original. Sus posibilidades para crear refrescantes combinados y deliciosos cócteles, tanto clásicos como contemporáneos, son ilimitadas.



MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
---------------------	--------------	----------------	---------------	----------------	-------

ZAFIRO STRAWBERRY
8 41002890258 3

6

70

24

5

120



Zafiro Orange

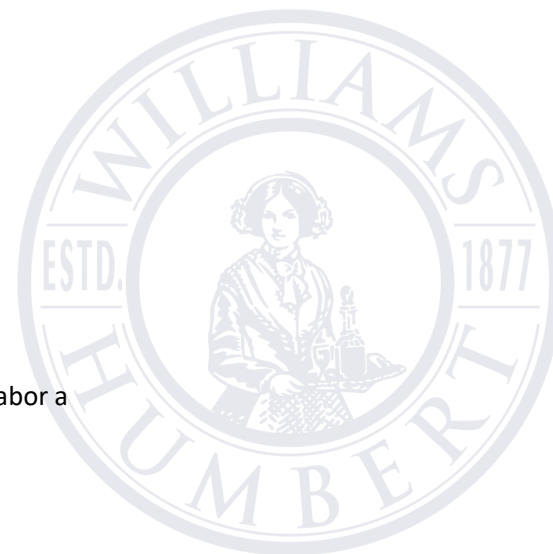
Ginebra Premium, suave y equilibrada con sabor a naranja.

Graduación: 37,5% Alc. /Vol.

Elaboración: Ginebra de gran calidad elaborada con una cuidada selección de botánicos y aromas entre los que destaca la naranja, siguiendo el método tradicional.

Nota de cata: de color naranja claro Zafiro Orange desprende aromas a naranja y enebro. Suave y con el toque de la naranja que lo hace distinto.

Preferencia de consumo: formando parte de la receta del tradicional gintonic resulta muy elegante y original. Sus posibilidades para crear refrescantes combinados y deliciosos cócteles, tanto clásicos como contemporáneos, son ilimitadas.



BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
6	70	24	5	120



LICORES





Ane

Maria

Gratia Plena

DEDICADO
A ESPAÑA

DEDICADO
A ANDALUCÍA

DEDICADO
A JEREZ

DEDICADO
A HOLANDA

DEDICADO
A ALEMANIA

DEDICADO
A INGLATERRA

DEDICADO
A JAPON

DEDICADO
A LOS VINOS

DEDICADO
A BELGICA

DEDICADO
A DINAMARCA

DEWILLADO

LEA

DEWILLADO

DEWILLADO

DEWILLADO

DEWILLADO

DEWILLADO

DEWILLADO

DEWILLADO

DEWILLADO

DEWILLADO

DEWILLADO

DEWILLADO

DEWILLADO

DEWILLADO

DEWILLADO

DEWILLADO



Bodegas Williams & Humbert

www.williams-humbert.com

www.tiendawilliamshumbert.com



Williams & Humbert · Ctra. N-IV Km. 641,75
11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)