

CATÁLOGO

2013



<http://www.bb-exclusive.com>



Gran SATIVA BRUT NATURE

Xarel-lo 35%
Macabeo 45%
Parellada 20%

Cata: Cava de autor con una crianza de 24 a 30 meses. Color paja verdoso, aromas frutales de manzana con un fondo tostado y de frutos secos. Fresco y afrutado y agradable en su paso en boca.

Maridaje: Idel para cualquier hora, apto para cualquier maridage por su frescor y carácter, dada su ausencia de licor de expedición añadido.

Unidades en Caja: 6 botellas.

Graduación: 11,5% Vol.

Temperatura de servicio: De 4º a 6ºC.



CAVA CUP DE CAIRONS BRUT

Variedades

Xarel-lo
Macabeo
Parellada

Cata: Color amarillo pálido con buen desprendimiento de finas burbujas y formación de corona. De evolución en contacto con la levadura sobre un fondo afrutado que recuerda la fruta con el que ha sido elaborado. Tiene un buen paso de boca, con un ligero toque de dulce, aromático, fresco, elegante, y con carácter..

Maridaje: Es perfecto para aperitivos y para acompañar gran variedad de platos, desde pescados y mariscos hasta carnes ligeras, pastas, arroces, etc..

Unidades en Caja: 6 botellas.

Graduación: 11,5% Vol.

Temperatura de servicio: De 6º a 8ºC.





CAVA SOLER SANTANACH BRUT

Variedades

Xarel-lo
Macabeo
Parellada

Cata: Burbujas muy finas, color amarillo brillante con tonalidades verdosas, muy aromático, fresco y completo. Postgusto largo y agradable..

Maridaje: Es perfecto para aperitivos y para acompañar gran variedad de platos.

Unidades en Caja: 6 botellas.

Graduación: 11,5% Vol.

Temperatura de servicio: De 6º a 8ºC.

CAVA VINYA DE COLL BAS BRUT

Variedades

Xarel-lo
Macabeo
Parellada

Cata: Color amarillo pálido, intenso, afrutado y aromático, seco y equilibrado.

Maridaje: Apto para todo tipo de platos.

Unidades en Caja: 12 botellas.

Graduación: 11,5% Vol.

Temperatura de servicio: De 6º a 8ºC.





CAVA "MARALBA" BRUT NATURE RESERVA BOTELLA GÓTICA

Variedades

Xarel-lo
Macabeo
Parellada
Chardonnay

Cata: Color amarillo pálido con ribetes verdosos, burbuja fina y delicada persistencia.

Aroma fino y discreto con fondo afrutado.

En boca está bien conjuntado, alegre con carbónico muy integrado, post gustolimpio y agradable

Unidades en Caja: 6 botellas.

Presentación en botella gótica y producción limitada

Temperatura de servicio: De 4º a 6ºC.

CAVA MAS GALI BRUT NATURE

Variedades

Xarel-lo
Macabeo
Parellada

Cava con crianza media de 15 a 15 meses en rima.

Color es amarillo pálido con burbuja mediana que se desprende abundante y regular formando buena corona.

Su crianza la da la juventud necesaria para mantener un aroma afrutado, fresco y agradable al paladar.

Unidades en Caja: 6 botellas.

Temperatura de servicio: De 5º a 6ºC.





MAS DEL NEN NEGRE VALL ROJA

Syrah
Cabernet Sauvignon
Garnatxa
Merlot

Elaboración: Este vino ha sido elaborado con las variedades Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Syrah procedente de nuestra finca "Mas del Nen" en la Conca de Barberá. Crianza: 12 meses en barrica de roble y 6 meses en botella..

Cata: Vino de estructura equilibrada, donde el color intenso y los aromas complejos conjugan con el frescor y la potencia de los taninos aterciopelados..

Maridaje: Vino ideal para acompañar platos de carnes rojas con salsa o a la brasa y quesos curados..

Unidades en Caja: 6 botellas.

Graduación: 13% Vol.

Temperatura de servicio: De 12º a 15ºC.



BELLOD BLANC DE BLANC

Temperatura de servicio: De 5º a 6ºC. **Elaboración:** Se lleva a cabo a partir del mosto flor obtenido después de un prensado suave, con un 52% de rendimiento. Para la fermentación a temperatura controlada entre 17 y 19ºC, se utilizaron depósitos de acero inoxidable debidamente refrigerados buscando así potenciar los aromas primarios de los varietales.

Cata: Vino color pálido brillante. Intenso aroma con notas predominantemente cítricas y florales que definen fielmente la variedad de la que provienen. Sabor fresco y marcado post-gusto. Adecuado para degustar en aperitivos y entrantes fríos. Recomendado con todo tipo de marisco así como para pescado blanco.

Maridaje: Excelente aperitivo y como acompañamiento de las brandadas de bacalao, ensaladas, quesos, melón con jamón, patés, arroces marineros, pollo y pavo.. Variedad: Muscat

Graduación: 12% Vol.

Formato: caja de 6 botellas.



VIÑA DE LA REINA TINTO

Variedad
Tempranillo

Cata: Color rojo con matices anaranjados, nos indica aromas de frutas rojas maduras, acompañadas de olores lácticos y de ahumados, procedentes de su crianza, en boca es amplio de tanino maduro..

Maridaje: Ideal para acompañar platos de carnes guisadas, arroces y estofados..

Unidades en Caja: 12 botellas.

Graduación: 12,5% Vol.

Temperatura de servicio: De 16º a 18ºC





CASTELL DE BRUGUÉS BLANCO

Cata: Color ligeramente dorado y brillante, suave y equilibrado..

Maridaje: Pescado, marisco y aves..

Unidades en Caja: 12 botellas.

Graduación: 12% Vol.

Temperatura de servicio: De 8º a 9ºC



CASTELL DE BRUGUÉS ROSADO

Cata: Color cereza pálido y brillante, equilibrado y elegante.

Maridaje: Aperitivos, entremeses, carnes blancas y pescado.

Unidades en Caja: 12 botellas.

Graduación: 12% Vol.

Temperatura de servicio: De 6º a 8ºC.



CASTELL DE BRUGUÉS TINTO

Cata: Color rojo rubí, limpio y brillante. Intenso, afrutado y armónico, completo.

Maridaje: Carnes y quesos.

Unidades en Caja: 12 botellas.

Graduación: 12% Vol.

Temperatura de servicio: De 14º a 16ºC.





PENEDÉS

CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon

Crianza de 12 meses en barrica de roble americano. Intenso cereza con tono rubí. Aroma intenso con notas de frutas maduras. Armónico y sabroso en boca con matices especiados y de cuero.



PENEDÉS

TINTO JOVEN

100% Ull de Llebre

Picota violáceo de capa. Limpio e intenso con aromas a frutas rojas, frambuesa y mora. El paso por boca es frutal y sabroso, con final persistente y herbáceo.





PENEDÉS

BLANCO

**40% Xarel.lo
y 60% Macabeo.**

**Este coupage le aporta
fineza y estructura
con aromas de buena
intensidad y
acidez ligera.
Fresco y sabroso
en boca**



PENEDÉS

ROSADO

**30% Cariñena
y 70% Tempranillo.**

**Este coupage
presenta color cereza
de buena intensidad
con aromas de frutas rojas.
Fresco, afrutado en boca
y de buena persistencia,
muy armónico.**





VERMUT ANTICUS GRAN RESERVA 100 CL.

Elaboración: Se elabora en tinajas de barro, seleccionando nuestro mejor vino blanco base, que posteriormente maceramos con una selección de plantas, flores y frutas aromáticas, siguiendo la tradición de hacer de forma artesanal nuestro clásico vermut. **Envejecido en barrica**

Cata: De color rojo caramelo, gran armonía y equilibrio de sabores, dulce amargo con matices frescos y afrutados, muy aromático y de larga persistencia gustativa..

Maridaje: Aperitivos.

Unidades en Caja: 6 botellas.

Graduación: 15% Vol.

Temperatura de servicio: De 6° a 8°C.



Vermut de l'avi Bellod

Elaboración: Se elabora en tinajas de barro, seleccionando nuestro mejor vino blanco base, que posteriormente maceramos con una selección de plantas, flores y frutas aromáticas, siguiendo la tradición de hacer de forma artesanal nuestro clásico vermut.

Cata: De color rojo caramelo, gran armonía y equilibrio de sabores, dulce amargo con matices frescos y afrutados, muy aromático y de larga persistencia gustativa.

Maridaje: Aperitivos.

Unidades en Caja: 6 botellas.

Graduación: 15% Vol.

Temperatura de servicio: De 6° a 8°C.



Moscatell VELL FERRER

Cata: De gran fragancia y aroma, es un vino dulce, fresco y suave al paladar.. **Maridaje:** Ideal para acompañar aperitivos y postres como frutos secos y repostería.

Variedad: Garnatxa blanco

Unidades en Caja: 6 botellas.

Graduación: 15% Vol.

Temperatura de servicio: De 8° a 9°C.



7 años

CARISMA Y SABOR EN CADA SORBO

LAMBREO 7 AÑOS

Es un ron que bordea la perfección. Añejado por más de siete años en pequeñas barricas de roble y envejecido en bodegas al abrigo de las altas temperaturas caribeñas. Es oloroso y de aroma muy agradable, con matices de roble y de tostado - quemados. Ron oloroso y espeso, largo en el sabor y sabroso en su conjunto. De color bronce viejo, con una patina natural muy brillante. Es este uno de los mejores rones que se comercializan.

Excelente ron para beber solo y acompañado con un buen refresco.

Además, posee los certificados de añejamiento de más de siete años expedido por las Autoridades competentes del país de origen.



12 años

EL EQUILIBRIO DE LA EQUIDAD

LAMBREO 12 AÑOS

Es un magnífico exponente de la súper categoría en rones de "gran clase". Posee los atributos del Solera Reserva, pero aún más delicado y agradable, aunque más seco. La presencia del roble se hace más evidente, tanto en su exquisito bouquet, como en su extraordinario paladar. Proviene de alcoholes y aguardientes envejecidos con cuidado y rigor, por más de doce años. El resultado es un ron oscuro, meloso, equilibrado y lleno, con gran paladar, vigoroso y muy aromático.

Disfrútelo solo o combinado.

Además, posee los certificados de añejamiento de más de doce años expedido por las Autoridades competentes del país de origen.



21 años

LA ELEGANCIA DE UN VERDADERO AÑEJO

LAMBREO 21 AÑOS

Es probablemente el paradigma de la industria ronera internacional. Un ron muy viejo, de aguardientes añejados en barricas de roble francés de al menos 21 años, combinados entonces con alcoholes añejados bajo el método de solera. Es un ron de color oro viejo con brillos rojizos, muy aromático, oloroso, produce recuerdos de hierbas del monte, infusión. Es de boca suave y a la vez seco, sutil y muy complejo. Tiene una gran persistencia en boca.

No es exagerado afirmar que no existe ron mejor logrado que Ron Lambreo 21 años. No solo comparable sino superior a los más exquisitos y viejos brandys, cognacs, armagnacs. Beberlo y disfrutarlo solo en gran copa de balón es un imperativo al gran gusto refinado y conocedor.

Además, posee los certificados de añejamiento de más de 21 años expedido por las Autoridades competentes del país de origen.



Blues

UN CUERPO DE TRIPLE DESTILACIÓN

VODKA KIRMAN BLUE

Es un vodka de primera calidad. En ella se realizan tres destilaciones, que es el número óptimo para conseguir su exclusivo sabor. La destilería emplea un sofisticado sistema de depuración del agua. La mezcla del agua y del destilado puro pasan por unos filtros de partículas y por otro de carbón activo diseñados al efecto.

Este espíritu refinado se mezcla con agua pura cumpliendo con todas las Exigencias de Calidad y Procedimientos, siendo una de las materias primas más importantes usadas en este vodka, su agua y el espíritu de grano de clase "Lux", hecho de centeno, granos de trigo y otras plantas ricas en almidón, ello, da lugar, a un fin ultra liso y el sabor limpio y suave que solo puede ser creado usando los ingredientes naturales crudos de la calidad más alta y técnicas especiales molidas refinadas más de cientos de años. Es el grano de destilación lo que determina la pureza y calidad del vodka.



Red

VODKA APTO PARA SIBARITAS

VODKA KIRMAN RED

El nuevo Vodka Kirman Red Premium es un vodka de color rojizo, con aromas de frutas cítricas, especialmente a base de Granberry (arándanos), reconocido a nivel mundial. Está elaborado en base al más puro vodka y cuenta con un proceso de triple destilación y filtrado.

El espíritu de grano es de la clase "Lux" y el agua procede de las montañas más puras que se utilizan en ella, la caracterizan, cumpliendo con las Exigencias de Calidad y Procedimientos del gabinete de ministros y con la Regulación exigida para ser consumida. Usando métodos modernos de congelado en el proceso de destilación que permiten alcanzar altísimos niveles de pureza.



3^a Destilación

UN CUERPO DE TRIPLE DESTILACIÓN

MADIONS III DESTILACIÓN

La ginebra Madions Premium III Destilación se trata de una ginebra floral y fresca. Siendo el resultado de una triple destilación y la suma de ingredientes de especies botánicas entre los que destacan el grano puro de espíritu de clase "Lux" entre los secretos de su excelente sabor e ingredientes, enebro, regaliz, raíz de lirio y almendras raíz de angélica, cilantro, entre otros.

Todos ellos mezclados en su debida proporción y junto a la pureza del alcohol utilizadas en cada una de sus tres destilaciones en el tradicional alambique de cobre, le otorga un marcado carácter exótico y original, elegante aroma y suavidad en el paladar.

Además, del agua potable añadida potencialmente mejorada cumpliendo con la Regulación Obligatoria Inofensiva y Exigencias de Calidad.

Tiene una graduación alcohólica de 40°.



5^a Destilación

¿ESTÁS PREPARADO PARA ESTO?

MADIONS V DESTILACIÓN

La ginebra Madions Premium V Destilación nace con el objetivo de idear y crear posiblemente una de las mejores ginebras, sin ningún tipo de límite para alcanzar la mejor receta posible del siglo XXI y que se puedan encontrar en el mercado.

Creada y elaborada de forma tradicional y artesanal, en su composición encontramos varias especies botánicas que mezcladas en su debida proporción y junto a la pureza del alcohol utilizadas en cada una de sus cinco destilaciones en el tradicional alambique de cobre, le otorgan un marcado carácter exótico y original.

Destacando especialmente por su suavidad y elegancia, resultando una ginebra exótica y suave al paladar, floral y fresca.





CLOT 08018



Estilo: Pale Ale

Cerveza Rubia de alta fermentación elaborada combinando trigo, maltas base, caramelo y lúpulo Fuggles.

Cata: Con la intensidad del lúpulo en combinación con malta. Sugerente y Arriesgada

Nota: Consumir preferiblemente entre 6º y 10ºC.

Graduación alcohólica: 5,3% Alc.Vol.



EIXAMPLE 08015

Estilo: Ale

Una creación de Jordi Poblador. Cerveza de alta fermentación elaborada combinando maltas y cereales en crudo.

Cata: Sofisticada.

Nota: Consumir preferiblemente entre 6º y 10ºC.

Graduación alcohólica: 5,5% Alc.Vol.



Estilo: Summer Ale

Cerveza Rubia de alta fermentación. Una de las sensaciones de la feria cervecera de Mediona.

Cata: Sugerentemente cítrica y con de cuerpo sorprendente. Muy R-E-F-R-E-S-C-A-N-T-E, muy SUMMER!

Nota: Consumir preferiblemente entre 4º y 8ºC

Graduación alcohólica: 5,3% Alc.Vol.

BARCELONETA 08003

