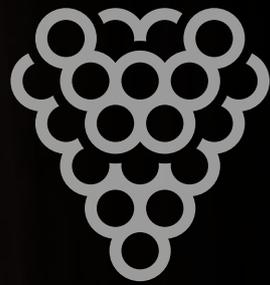




WORLDVINUM

www.worldvinum.com





#NotJustWine

WINE · SHOW · WISH · MAGIC



PÍDEME
UN
DESEO

RIOJA

Denominación de Origen Calificada


RIOJA

Denominación de Origen Calificada

www.pidemeundeseeo.net



Denominación de Origen Calificada



PÍDEME 3 DESEOS

Capacidad: 75 cl. | **Alcohol:** 14% |

Tipo: Vino Tinto.

Denominación de Origen Calificada La Rioja.

Variedades de uva: 80% Tempranillo 20% Graciano

Temperatura de servicio: Entre 13 y 16 grados.

Notas de cata: Atractivo color rojo rubí, muy poco evolucionado y capa alta. Intenso y complejo en nariz, se desmarca con un toque inicial a vainilla para luego aparecer la fruta madura y aromas mentolados.

En boca es estructurado, amable, redondo, sin aristas, de corte moderno, al dominar la fruta sobre el bouquet. Lo tomaremos a 16°C, para acompañar guisos, carnes y quesos.

Descripción: Envejecido 12 meses en nuestra bodega. Vendimia seleccionada a mano que junto al exclusivo microclima de la zona aseguran a este vino equilibrio y tipicidad.

Maridaje: Pescados fuertes, carnes de caza, arroces especializados, quesos frescos y lácteos.



PÍDEME UN DESEO



PÍDEME UN DESEO

Capacidad: 75 cl. | **Alcohol:** 13% | **Tipo:** Vino Tinto

Variedades de uva: Syrah y Merlot.

Temperatura de servicio: Entre 13 y 16 grados.

Notas de cata: Color ciruela morada purpurea con toque azul índigo. Aromas de frutas del bosque, frambuesas y arándanos con matices de mango y papaya, y notas de vainilla. Sabor meloso y aterciopelado con toques minerales, suave roble y taninos dulces y lácteos. Buen balance y postgusto persistente.

Descripción: El vino tinto de viñedos ubicados en campos de Albariza en Cádiz. Obtención y selección de uvas a mano sin prensado mecánico. Después de una maceración de 10 días y 14 días de fermentación se trasiega a botas de roble donde termina la fermentación y una crianza de 4 meses.

Maridaje: Pescados fuertes, carnes de caza, arroces especializados, quesos frescos y lácteos.



PÍDEME UN DESEO



PÍDEME UN DESEO

Capacidad: 75 cl. | **Alcohol:** 10° | **Tipo:** Blanco Joven Semidulce Aguja

Variedades de uva: Macabeo

Denominación: Extremadura Tierra de Barros.

Temperatura de servicio: 0-2 grados.

Notas de cata: Vino amarillo dorado con tonos verdosos, con aromas de frutas exóticas con ciertos toques, con una acidez equilibrada, y muy dulce.

Descripción: La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable ya una temperatura controlada de 16°, la fermentación se detiene con frío, dejando el azúcar residual sin transformarlo en alcohol hasta el momento de su envasado. Los viñedos están ubicados en la zona de Tierra de Barros, la mejor zona de Extremadura por sus tierras fértiles y arcillosas, los viñedos tienen entre 10 y 40 años.

Maridaje: Especial para aperitivos, mariscos, postres.

“EL PRIMER
BRANDY CAMELIZADO
DEL MUNDO”



#NotJustBrandy

BC



BRANDY CAMELO

Cantidad: 70cl. | **Alcohol:** 30% | **Tipo:** Brandy

Temperatura de servicio: Entre 5 y 7 grados.

Notas de Cata: Color ámbar dorado, brillante y luminoso. Aromas muy equilibrados y bouquet cálido de los mejores Brandys Españoles, con notas de especias, canela, vainilla, y claramente a los tostados toffee del azúcar torrefacto. En boca redondo y amplio, con toques tostados a madera noble y frutos secos, aterciopelado y con claro sabor a suave caramelo.

Descripción:

Licor de brandy de 30° obtenido de los mejores aguardientes y holandas vnicas, de vinos seleccionados en nuestra propia vendimia, Caramelizado con azúcar torrefacto fabricado artesanalmente en caldero tradicional, y realizan su crianza por el sistema dinámico de Criaderas y Soleras en botas de roble americano fabricadas por nosotros mismos en la propiedad.

Este sistema genuino de crianza dinámica asegura el mantenimiento año a año de la máxima calidad, acompañado de unas cualidades organolépticas constantes a lo largo del tiempo.

Maridaje:

Disfrútelo especialmente frío, en copa balón de brandy con unos cubitos de hielo o en vaso ancho. Es una estupenda base de cóctel combinado con bebidas refrescantes como la cola.

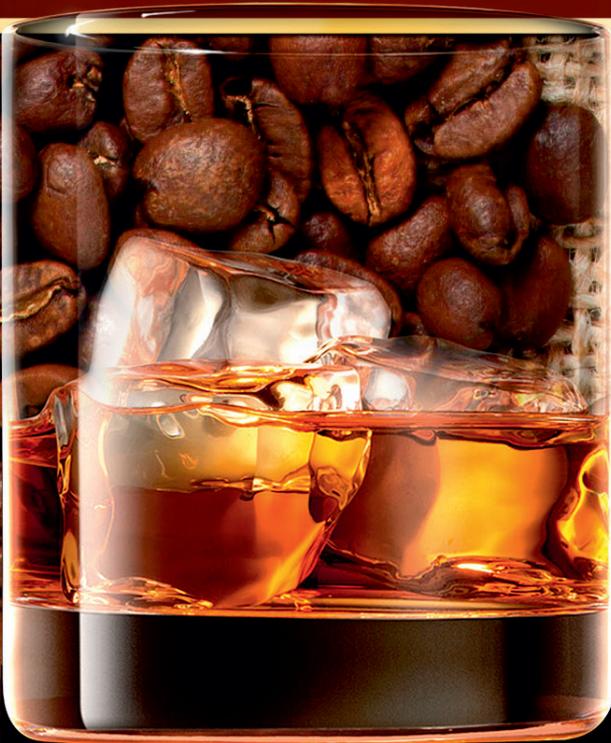
La experiencia será muy grata, persistente y difícil de olvidar. En él hemos puesto todo nuestro cariño y la tradición de tres generaciones bodegueras.

BC, Brandy Caramelo "The First", el Primer Brandy Caramelizado del mundo.



BRANDY CAFÉ

TWO WAYS TO ENJOY IT
On the rocks / Coffee



**BRANDY
CAFÉ**

"the first"

ORIGINAL LIQUOR
SPAIN



BRANDY CAFÉ

BRANDY CAFÉ

Cantidad: 70cl. | **Alcohol:** 30% | **Tipo:** Brandy Licor.

Temperatura de servicio: Entre 5 y 7 grados.

Notas de cata: Color caoba oscuro elegante con reflejos ámbar. Aroma de licor de café tostado integrado con toques de vainilla y notable presencia de la madera. En boca intenso y equilibrado, que integra perfectamente los matices de café natural y el mejor brandy español.

Descripción: Brandy español tradicionalmente se macera con el café tostado natural, durante seis meses y envejecido en botas de roble americano empapados en Jerez. Ideal para tomarlo solo, con hielo o mezclado con café espresso.



Vino Genuino Macerado
con Cáscara de Naranja
orgánica de Sevilla



ORANGE TREE



ORANGE TREE

Cantidad: 75cl | **Alcohol:** 15% | **Tipo:** Vino de Naranja D.O.

Nota de cata: Color caoba de oro debido a su larga crianza en botas. Aromas complejos y persistente con notas distintivas de la naranja amarga, junto con el azúcar tostado, caramelo y aromas de frutos secos, así como notas de roble bien. aterciopelada sensación en la boca con sabores de naranja amarga, junto con notas de frutos secos y vainilla. Elegante y delicado.

Características: Vinos olorosos (producido con zalema, la uva autóctona del Condado de Huelva) fortificada con vinos Pedro Ximénez (vinos dulces elaborados con uvas secas al sol) con edades a través del proceso tradicional de "criaderas" y "soleras" durante más de 10 años y luego se maceran 2 años con cáscara de naranja orgánica de Sevilla (*Citrus aurantium*).

Cream



VINO VINO CREAM

Cantidad: 75cl. | **Alcohol:** 15% | **Tipo:** Cream

Temperatura de servicio: Entre 10 y 14 grados.

Denominación de Origen: Jerez-Xérès-Sherry

Elaboración: Elaborado mediante cabeceo de vinos olorosos y vinos dulces de Pedro Ximenez, siguiendo el sistema de soleras y criaderas bajo crianza oxidativa en botas de roble.

Características: Vino de color castaño a caoba oscuro y aspecto untuoso. Con marcada nariz de oloroso, conjuga notas dulzanas como las de frutos secos, y tostadas, como el turrón y el caramelo.

Maridaje: Puede ser consumido como aperitivo, a modo de cóctel, servido con hielo y una rodaja de naranja. Es un perfecto vino de postre; ideal para acompañar fruta (melón, naranja) repostería o helados. Aunque también marida muy bien con el foie gras y con los quesos azules.

JEREZ - SHERRY - XÉRÈS

Ximénez



VINO VINO PEDRO XIMÉNEZ

Cantidad: 75cl. | **Alcohol:** 15% | **Tipo:** Pedro Ximenez

Denominación de origen: Jerez-Xéréz-Sherry

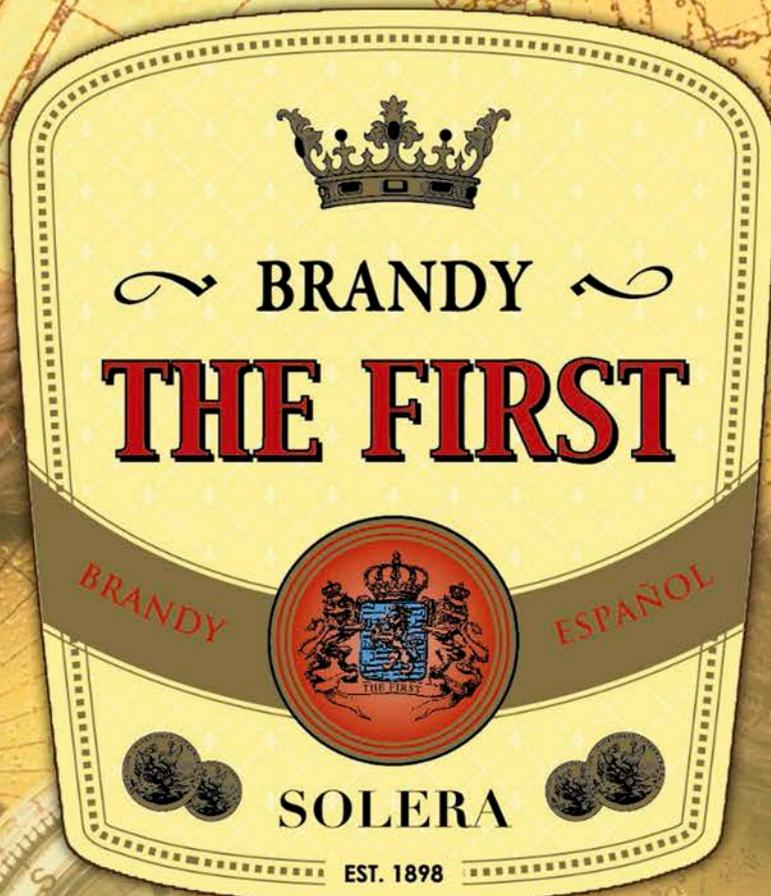
Temperatura de servicio: Entre 12 y 14 grados.

Elaboración: Elaborado bajo crianza oxidativa, de pasas de Pedro Ximenez, en botas de roble.

Características: Vino de color ébano más o menos intenso, con lagrima muy amplia y sensación visual de gran densidad. En nariz notas dulzanas de frutos secos tales como pasas, higos y dátiles. En boca resulta aterciopelado y untuoso.

Maridaje: Es el vino más apropiado para las carnes rojas y la caza. Combina perfectamente con guisos de carne o estofados; especialmente con carnes gelatinosas como el rabo de toro o la carrillada. Excepcional maridaje para las setas, así como para los quesos muy curados.

JEREZ - SHERRY - XÉRÈS



BRANDY THE FIRST



BRANDY THE FIRST

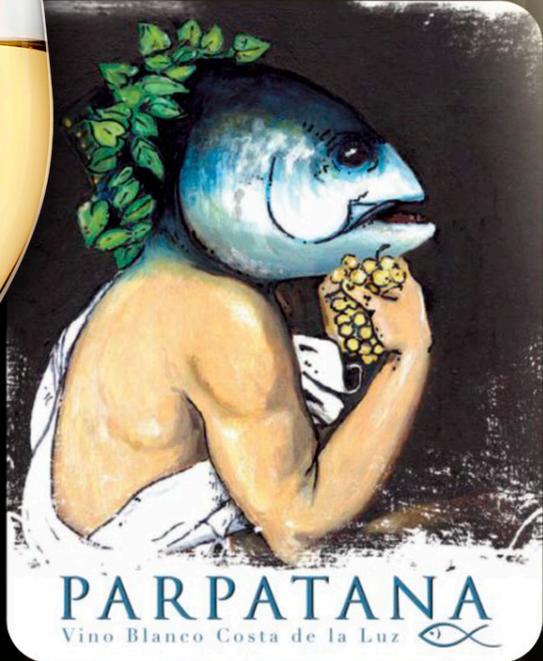
Cantidad: 70cl. | **Alcohol:** 36% | **Tipo:** Brandy.

Temperatura de servicio: Entre 5 y 7 grados.

Descripción: Mezcla producida por nuestro Maestro Mezclador, a partir de los mejores licores destilados y vinos. Color caoba elegante, aroma de vainilla y maderas finas y sabor suave y equilibrado, tomadas de su larga crianza en barricas de roble.

PARPATANA

Vino Blanco Costa de la Luz 



PARPATANA

Vino Blanco Costa de la Luz 



PARPATANA

Cantidad: 75cl. | **Alcohol:** 12% | **Tipo:** Vino Blanco

Variedades de uva: Palomino y Moscatel

Temperatura de servicio: Entre 6° y 9° C

Características: Ensamblaje de uvas de la variedad Palomino Fino y Moscatel de Alejandría que consiguen un equilibrio perfecto en nariz y boca. De aromas frescos y afrutados con amplia presencia vegetativa.

Notas de cata: Color amarillo pálido con reflejos limpios y brillantes. En nariz se muestra expresivo, intenso y complejo, con aromas a cítricos, manzana verde y melocotón blanco, perfectamente integrados con toques florales.

En boca es fresco y equilibrado con paso amplio y elegante.

Maridaje: Ideal para consumir como aperitivo o maridando arroces suaves, todo tipo de ensaladas, carnes blancas, cremas frías, mariscos y pescado. Especialmente con Atún Rojo Salvaje.





LA RIOJA

ESPAÑA

JEREZ
Sherry - Xerez





PÍDEME (3) DESEOS

#NotJustWine

WINE · SHOW · WISH · MAGIC

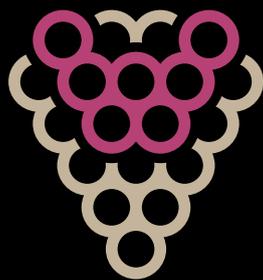
www.pideme3deseos.com



PÍDME Deseos

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



WORLDVINUM

www.worldvinum.com

WORLDVINUM SPAIN S.L.

📍 Calle de la Minería, 1 · 11407 Jerez de la Frontera (Cádiz) **SPAIN** ✉ hello@worldvinum.com ☎ (+34) 956 311 691
www.worldvinum.com