

catálogo de productos **2023**



Ucero[®]
Importadora + Distribuidora

SECRETOS DE MÉXICO

VINO MEXICANO



Un secreto que te encantará compartir...

VINO TINTO SECRETOS DE MÉXICO RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Bodega pequeña de vinos de autor, como lo son los Alto Tinto y la enóloga Laura Chiappella, quien plasma sus conocimientos técnicos y combina sabores, olores y colores nos ofrecen su creación personal para el deleite de nuestros sentidos y el halago del trato diferencial.

Características de Producto:

50 km al sur de Ensenada, se ubica éste simbólico valle que es de gran importancia para el desarrollo del sector en Baja California, bodegas que superan los 100 años de antigüedad. Crianza de 6 meses en barrica de roble francés.

Aroma:

En nariz destacan los frutos rojos y notas de frutos secos, con buena entrada.

Sabor:

En boca, acidez y tanicidad equilibrada y largo al paso de la boca.

Color:

De color rojo rubi.

Notas de degustación:

Acidez y tanicidad equilibrada y largo al paso de la boca.

Sugerencia al servir:

Se recomienda con carnes rojas con poca grasa, pastas, quesos frescos y semi maduros, con moles oaxaqueños y poblanos o pipián rojo.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO SECRETOS DE MÉXICO RESERVA CABERNET SAUVIGNON	6/750ML
-------------	--	---------

CÓDIGO INTERNO	U202
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140273
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00
% ALC. VOL.	13.5%
PAIS	ESPAÑA
ORIGEN	MÉXICO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE DE ENSENADA
ESQUEMA IEPS	MÉXICO
% IEPS	30.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.30
Largo (cm) Ancho	8.31
Ancho (cm) Profundidad	8.31
Peso Bruto (kg)	
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140270
Largo CAJA (cm)	18.00
Ancho CAJA (cm)	24.50
Alto CAJA (cm)	32.50
Peso Bruto CAJA (cm)	9.03

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	8
Cajas X Tarima	120
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	8
Cajas X Tarima	120
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	120



**VINO ROSADO SECRETOS DE MÉXICO
CABERNET SAUVIGNON**

Bodega pequeña de vinos de autor, como lo son los Alto Tinto y la enóloga Laura Chiappella, quien plasma sus conocimientos técnicos y combina sabores, olores y colores nos ofrecen su creación personal para el deleite de nuestros sentidos y el halago del trato diferencial.

Características de Producto:

50 km al sur de Ensenada, se ubica éste simbólico valle que ha sido de gran importancia para el desarrollo del sector en Baja California, con bodegas que superan los 100 años de antigüedad. Crianza 6 meses en barrica de roble francés.

Color:

De color rosa pálido con matices cobrizos.

Aroma:

En nariz se destacan los frutos rojos, los aromas florales, elegantes.

Sabor:

En boca, buena entrada, buena acidez y con retro gusto semi dulce, con ligera tanicidad.

Maridaje:

Se recomienda con pollo, pescados, mariscos, pastas con frutos del mar, quesos frescos, pizzas de quesos o mariscos, chiles en nogada y pipián rojo y verde.

Temperatura:

Se recomienda servir entre 13°C/14°C.

DESCRIPCIÓN	VINO ROSADO SECRETOS DE MÉXICO CABERNET SAUVIGNON	6/750ML
-------------	---	---------

CÓDIGO INTERNO	U201
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140266
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00
% ALC. VOL.	13.5%
PAIS	MÉXICO
ORIGEN	VALLE DE ENSENADA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MÉXICO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.20
Largo (cm) Ancho	7.49
Ancho (cm) Profundidad	7.49
Peso Bruto (kg)	
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140263
Largo CAJA (cm)	18.00
Ancho CAJA (cm)	24.50
Alto CAJA (cm)	32.50
Peso Bruto CAJA (cm)	7.53

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	8
Cajas X Tarima	120
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	8
Cajas X Tarima	120
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	120



**VINO BLANCO SECRETOS DE MÉXICO
CHENIN BLANC**

Bodega pequeña de vinos de autor, como lo son los Alto Tinto y la enóloga Laura Chiappella, quien plasma sus conocimientos técnicos y combina sabores, olores y colores nos ofrecen su creación personal para el deleite de nuestros sentidos y el halago del trato diferencial.

Características de Producto:

50 km al sur de Ensenada, se ubica éste simbólico valle que ha sido de gran importancia para el desarrollo del sector en Baja California, con bodegas que superan los 100 años de antigüedad. Crianza 6 meses en barrica de roble francés.

Color:

De color amarillo verdoso y matices color acero.

Aroma:

En nariz destacan frutos verdes, aromas florales con notas a miel.

Sabor:

En boca buena entrada, buena acidez y con retro gusto semi dulce.

Maridaje:

Se recomienda con pollo, pescados, mariscos, pastas con frutos del mar, quesos frescos, pizzas de mariscos y quesos.

Temperatura:

Se sugiere entre 12°C y 14°C.

DESCRIPCIÓN	VINO BLANCO SECRETOS DE MÉXICO CHENIN BLANC	6/750ML
-------------	---	---------

CÓDIGO INTERNO	U200
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140259
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00
% ALC. VOL.	13.5%
PAIS	MÉXICO
ORIGEN	VALLE DE ENSENADA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MÉXICO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.20
Largo (cm) Ancho	7.49
Ancho (cm) Profundidad	7.49
Peso Bruto (kg)	
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140256
Largo CAJA (cm)	18.00
Ancho CAJA (cm)	24.50
Alto CAJA (cm)	32.50
Peso Bruto CAJA (cm)	7.53

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	8
Cajas X Tarima	120
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	8
Cajas X Tarima	120
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	120





Nueva imagen, mismo Vino Orgánico



A D O B E
R E S E R V A

**VINO TINTO ADOBE RESERVA
CABERNET SAUVIGNON**

Adobe es una línea de vinos reserva orgánicos provenientes de los principales valles vitivinícolas de Chile. Hoy cuenta con un amplio portafolio de variedades, las cuales son el fiel reflejo del respeto por el carácter único de cada cepa y su lugar de origen.

Características de Producto:

“Vinos diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos”. Es un vino reserva producido con uvas orgánicas para ser consumido habitualmente.

Vendimia:

Manual.

Aroma:

En nariz se muestra un claro y armonioso carácter frutal donde llegan a destacar los berries rojos y resalta la frutilla, con delicadas notas a crema, vainilla y coco.

Color:

Destaca en vista por su color rojo profundo.

Notas de degustación:

Se presenta con taninos firmes y armoniosos y acidez balanceada.

Sugerencia al servir:

Este vino va muy bien acompañado de carnes rojas como cordero y conejo. También pastas con salsas rojas, paella y queso Gruyere.



DESCRIPCIÓN		VINO TINTO ADOBE RESERVA CABERNET SAUVIGNON 12/750ML	
CÓDIGO INTERNO	U021	ESPECIFICACIONES BOTELLA	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7804320150611	Alto (cm)	30.20
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	7.50
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.50
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00	Peso Bruto (kg)	1.17
% ALC. VOL.	14.0%	ESPECIFICACIONES CAJA	
PAIS	CHILE	Código de Barras CAJA	17804320150618
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	15.90
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL	Ancho CAJA (cm)	24.40
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	30.90
% IEPS	26.5%	Peso Bruto CAJA (cm)	7.30
		PALET AMERICANO	
		Cajas X Cama	14
		Carnas X Tarima	4
		Cajas X Tarima	56
		TARIMA CHEP:	
		Cajas X Cama	14
		Carnas X Tarima	4
		Cajas X Tarima	56
		PALET STANDAR	
		Cajas X Tarima	56



VINO TINTO ADOBE RESERVA CARMENERE

Adobe es una línea de vinos reserva orgánicos provenientes de los principales valles vitivinícolas de Chile. Hoy cuenta con un amplio portafolio de variedades, las cuales son el fiel reflejo del respeto por el carácter único de cada cepa y su lugar de origen.

Características de Producto:

“Vinos diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos”. Es un vino reserva producido con uvas orgánicas para ser consumido habitualmente.

Vendimia:

Manual.

Aroma:

En nariz resaltan sus notas frutales, especialmente guindas y ciruelas maduras, mezclado sutilmente con notas especiadas a pimienta.

Color:

Destaca por su espectacular color rojo rubí.

Notas de degustación:

En boca comienza con dulzura pasando por una expresión frutal para terminar con taninos sabrosos y persistentes.

Sugerencia al servir:

Vino sin aristas y con un paladar suave y dulce, se aviene sin problemas con la mayoría de platos (carnes y pescados) bien condimentados. Se potencia al servirlo con todo tipo de pastas quesos maduros y carnes rojas.

VINO TINTO ADOBE RESERVA MERLOT

Adobe es una línea de vinos reserva orgánicos provenientes de los principales valles vitivinícolas de Chile. Hoy cuenta con un amplio portafolio de variedades, las cuales son el fiel reflejo del respeto por el carácter único de cada cepa y su lugar de origen.

Características de Producto:

“Vinos diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos”. Es un vino reserva producido con uvas orgánicas para ser consumido habitualmente.

Vendimia:

Manual.

Aroma:

Posee aromas de intensa fruta roja como frutillas y frambuesas y una mezcla sutil con notas de chocolate y crema.

Color:

Se destaca por su color guinda intenso, limpio y profundo.

Notas de degustación:

En boca tiene una entrada suave de taninos redondos y sedosos donde aparece nuevamente la fruta roja. Acidez equilibrada y larga persistencia.

Sugerencia al servir:

Cuando en el Merlot se entremezclan armónicamente la acidez y sus típicas notas de frutas rojas frescas con toques de madera, se logra la mejor alianza para carnes blancas de aves, pastas, cerdo, quesos fuertes, pastas y masas.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ADOBE RESERVA CARMENERE	12/750ML
-------------	------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U022
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7804320150604
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	14.0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE DE COLCHAGUA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	29.30
Largo (cm) Ancho	7.50
Ancho (cm) Profundidad	7.50
Peso Bruto (kg)	1.17
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17804320150601
Largo CAJA (cm)	16.00
Ancho CAJA (cm)	23.70
Alto CAJA (cm)	30.80
Peso Bruto CAJA (cm)	7.30

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	14
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	56
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	14
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	56
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	56

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ADOBE RESERVA MERLOT	12/750ML
-------------	---------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U024
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7804320198552
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	14.0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE DE RAPEL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.20
Largo (cm) Ancho	7.50
Ancho (cm) Profundidad	7.50
Peso Bruto (kg)	1.25
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17804320198559
Largo CAJA (cm)	16.10
Ancho CAJA (cm)	23.40
Alto CAJA (cm)	31.00
Peso Bruto CAJA (cm)	7.30

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	14
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	56
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	14
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	56
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	56





VINO BLANCO ADOBE RESERVA CHARDONNAY

Adobe es una línea de vinos reserva orgánicos provenientes de los principales valles vitivinícolas de Chile. Hoy cuenta con un amplio portafolio de variedades, las cuales son el fiel reflejo del respeto por el carácter único de cada cepa y su lugar de origen.

Características de Producto:

“Vinos diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos”. Es un vino reserva producido con uvas orgánicas para ser consumido habitualmente.

Vendimia: Manual.

Aroma:

Intensos aromas de frutas tropicales junto a notas terrosas y delicado tostado.

Color:

Presenta un delicado amarillo verdoso intenso y limpio.

Notas de degustación:

En boca es fresco y jugoso, aromas frutales de peras nísperos y piñas acompañado de frutos secos como almendras y nueces con final agradable y persistente.

Sugerencia al servir:

La dulzura del vino se funde en forma muy natural con la untuosidad de pescados grasos en ceviches o entre mariscos al pil-pil y matiza amablemente sus posibles aliños picantes. Buen acompañante de determinados mariscos en fritura.

DESCRIPCIÓN	VINO BLANCO ADOBE RESERVA CHARDONNAY	12/750ML
-------------	--------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U025
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7804320150628
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	14.0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE DE CASA BLANCA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	29.70
Largo (cm) Ancho	7.60
Ancho (cm) Profundidad	7.60
Peso Bruto (kg)	1.25
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17804320150625
Largo CAJA (cm)	16.90
Ancho CAJA (cm)	25.30
Alto CAJA (cm)	29.70
Peso Bruto CAJA (cm)	7.40

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	14
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	56
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	14
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	56
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	56



VINO BLANCO ADOBE RESERVA SAUVIGNON BLANC

Adobe es una línea de vinos reserva orgánicos provenientes de los principales valles vitivinícolas de Chile. Hoy cuenta con un amplio portafolio de variedades, las cuales son el fiel reflejo del respeto por el carácter único de cada cepa y su lugar de origen.

Características de Producto:

“Vinos diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos”. Es un vino reserva producido con uvas orgánicas para ser consumido habitualmente.

Vendimia: Manual.

Aroma:

En nariz presenta una gran complejidad con aromas a frutas cítricas como lima y pomelo, mezclados con suaves notas a hierbas.

Color:

Color amarillo claro, con suaves notas verdes, límpido y transparente.

Notas de degustación:

Resalta su frescura y frutuosidad, presentando una acidez equilibrada y buen volumen.

Sugerencia al servir:

Ideal para servir junto a mariscos y pescados no grasos, preparados al limón, como ceviches entre otros. También es un buen acompañante para sushi y pastas con salsas del mar, para compartir en aperitivos junto a queso fresco.



DESCRIPCIÓN	VINO BLANCO ADOBE RESERVA SAUVIGNON BLANC	12/750ML
-------------	---	----------

CÓDIGO INTERNO	U023
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7804320306322
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	12.0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.20
Largo (cm) Ancho	7.50
Ancho (cm) Profundidad	7.50
Peso Bruto (kg)	1.17
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17804320306329
Largo CAJA (cm)	15.90
Ancho CAJA (cm)	23.50
Alto CAJA (cm)	30.50
Peso Bruto CAJA (cm)	7.10

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	14
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	56
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	14
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	56
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	56





**VINO ROSADO ADOBE RESERVA
ROSÉ**

Adobe es una línea de vinos reserva orgánicos provenientes de los principales valles vitivinícolas de Chile. Hoy cuenta con un amplio portafolio de variedades, las cuales son el fiel reflejo del respeto por el carácter único de cada cepa y su lugar de origen.

Características de Producto:

“Vinos diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos”. Es un vino reserva producido con uvas orgánicas para ser consumido habitualmente.

Vendimia: Manual.

Aroma:

En nariz expresa intensos aromas frutales, destacando principalmente la frutilla y el casis. Leves notas florales aparecen al final.

Color:

De color rosado-pálido brillante.

Notas de degustación:

En boca es fresco y jugoso, aromas frutales de peras, nísperos y piñas acompañado de frutos secos como almendras y nueces con final agradable y persistente.

Sugerencia al servir:

Ideal para servir como aperitivo o junto a sushi, quesos cremosos y comida étnica entre otros.



DESCRIPCIÓN	VINO ROSADO ADOBE RESERVA ROSÉ	12/750ML
--------------------	---------------------------------------	-----------------

CÓDIGO INTERNO	U253
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7804320268170
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	12.00
% ALC. VOL.	12.0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.20
Largo (cm) Ancho	7.20
Ancho (cm) Profundidad	7.20
Peso Bruto (kg)	1.17
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17804320268177
Largo CAJA (cm)	24.00
Ancho CAJA (cm)	31.50
Alto CAJA (cm)	31.00
Peso Bruto CAJA (cm)	14.50

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	14
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	56
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	14
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	56
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	56





**VINO TINTO NOVAS GRAN RESERVA
CABERNET SAUVIGNON**

Producto Orgánico Premium en 4 variedades.
Por su especial amabilidad es un gran comodín en tintos cuando se quiera prescindir de las armonías clásicas con los blancos.

Características de Producto:

Fermentación maloláctica, se realiza de manera natural en estanques de acero y barricas, donde luego el vino cumple su período de guarda a temperatura controlada por 10 meses.

Vendimia: Manual.

Aroma:

Aroma a frutas maduras, guindas y frutillas mezclados con toques de crema y moka.

Color:

Color rojo rubí intenso y brillante.

Notas de degustación:

En boca entra suave y jugoso con buen volumen de taninos redondos y acidez equilibrada. Larga persistencia.

Sugerencia al servir:

Ideal para platos de carnes blancas o rojas a la parrilla y guarniciones sencillas sin mucho condimento. Muy bien acompañado con chuletas de cordero, lomo vetado y pechuga de pavo, entre otros platos.

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO NOVAS GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON	12/750ML
-------------	--	----------

CÓDIGO INTERNO	U053
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7804320120904
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	12.00
% ALC. VOL.	14.0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE DE MAIPO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	30.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.50
Largo (cm) Ancho	7.63
Ancho (cm) Profundidad	7.63
Peso Bruto (kg)	1.50
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	7804320081363
Largo CAJA (cm)	32.00
Ancho CAJA (cm)	18.45
Alto CAJA (cm)	32.000
Peso Bruto CAJA (cm)	7.40

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	
Camas X Tarima	
Cajas X Tarima	
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	



**VINO TINTO NOVAS GRAN RESERVA
CARMENERE-CABERNET SAUVIGNON**

Producto Orgánico Premium en 4 variedades.
Por su especial amabilidad es un gran comodín en tintos cuando se quiera prescindir de las armonías clásicas con los blancos.

Características de Producto:

La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable con levaduras nativas y comerciales. En esta etapa, las temperaturas se conducen a 26°C, con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico.

Vendimia: Manual.

Aroma:

Con aromas a frutas negras, sutilmente especiado y con una buena mezcla de tostado.

Color:

Color intenso y profundo.

Notas de degustación:

En boca presenta una entrada suave con buen balance y volumen, con taninos redondos y acidez equilibrada.

Sugerencia al servir:

Combina perfecto con salmón grillé o frito, atún grillé, jamón serrano, pollo al curry, entre otros platos.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO NOVAS GRAN RESERVA CARMENERE-CABERNET SAUVIGNON	12/750ML
-------------	--	----------

CÓDIGO INTERNO	U027
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7804320081335
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	12.00
% ALC. VOL.	14.0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE DE COLCHAGUA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	30.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.20
Largo (cm) Ancho	7.63
Ancho (cm) Profundidad	7.63
Peso Bruto (kg)	1.27
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	7804320081332
Largo CAJA (cm)	31.50
Ancho CAJA (cm)	24.00
Alto CAJA (cm)	31.00
Peso Bruto CAJA (cm)	15.60

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	
Camas X Tarima	
Cajas X Tarima	
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	





**VINO TINTO ORGÁNICO
COYAM**

Los vinos Coyam son un ensamblaje de 5 cepas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere, Syrah y Mourvedre. Producto de una agricultura orgánica y biodinámica.

Características de Producto:

Son vinos orgánicos, diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos.

Aroma:

En nariz expresa una armonía de fruta negra madura, como berries, cassis y frutos de bosque, mezclándose en forma delicada con la madera, entregando suaves notas minerales.

Color:

Presenta un color violeta intenso.

Notas de degustación:

En boca se muestra con agradable balance de volumen y equilibrio, de taninos redondos y suaves, de final largo, evidenciando su carácter y personalidad.

Sugerencia al servir:

A vino tintos corpulentos como este se les debe de acompañar con platos contundentes de carnes rojas, con moderada sazón y pocos condimentos. Idealmente servido junto a carnes rojas suavemente especiadas, quesos frescos especiados, pastas con salsas picantes y frutos secos.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ORGÁNICO COYAM	12/750ML
-------------	---------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U029
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7804320081496
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	14.5%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE DE COLCHAGUA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	30.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.20
Largo (cm) Ancho	7.92
Ancho (cm) Profundidad	7.92
Peso Bruto (kg)	1.50
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	7804320081493
Largo CAJA (cm)	32.50
Ancho CAJA (cm)	24.50
Alto CAJA (cm)	31.80
Peso Bruto CAJA (cm)	18.35

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	
Camas X Tarima	
Cajas X Tarima	
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	

Familia Estefanya

VIÑA

#MomentosInolvidables



VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO CABERNET SAUVIGNON

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Son vinos orgánicos, diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos.

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

Aromas a frutos rojos, especialmente a ciruela y cereza, con ligeros acentos de condimentos como pimienta negra y estragón; también se encontrarán notas de tabaco y vainilla.

Color:

Intenso color rojo púrpura.

Notas de degustación:

Bien balanceado, excelente estructura y un final medio a largo.

Sugerencia al servir:

Excelente para carnes rojas como cordero o res y parrilladas, salsas, quesos maduros, pastas y comidas condimentadas.

Servir entre 14°C y 16°C.



DESCRIPCIÓN		VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO CABERNET SAUVIGNON 12/750ML	
CÓDIGO INTERNO	U0136	ESPECIFICACIONES BOTELLA	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7808769701083	Alto (cm)	29.60
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	7.60
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.60
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00	Peso Bruto (kg)	1.15
% ALC. VOL.	13.0%	ESPECIFICACIONES CAJA	
PAIS	CHILE	Código de Barras CAJA	17808769701080
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	30.40
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL	Ancho CAJA (cm)	23.60
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	30.80
% IEPS	26.5%	Peso Bruto CAJA (cm)	14.25
		PALET AMERICANO	
		Cajas X Cama	15
		Camas X Tarima	5
		Cajas X Tarima	75
		TARIMA CHEP:	
		Cajas X Cama	15
		Camas X Tarima	5
		Cajas X Tarima	75
		PALET STANDAR	
		Cajas X Tarima	75



**VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO
MERLOT**

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Son vinos orgánicos, diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos.

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

Aromas a fresa y mora madura, juntos con frutas secas como ciruela, higo y cereza.

Color:

Color rojo profundo y tonos ladrillo.

Notas de degustación:

Suave ataque en paladar, completando un final ligero y equilibrado.

Sugerencia al servir:

Ideal para acompañar masas y pastas, o cocina italiana en general, cremas y salsas blancas, quesos blancos y frescos.

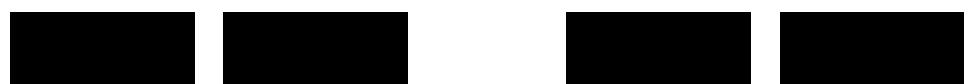
Servir entre 15°C y 16°C.

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO MERLOT		12/750ML • BABY	48/187ML
-------------	---------------------------------------	--	-----------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U137	U062
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7808769701090	7808769702844
CAPACIDAD	0.750	0.187
UNIDAD MEDIA	LITROS	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00	48.00
% ALC. VOL.	13.0 %	13.0 %
PAIS	CHILE	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	AD VALOREM
% IEPS	26.5%	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA		
Alto (cm)	29.50	16.70
Largo (cm) Ancho	7.60	4.46
Ancho (cm) Profundidad	7.60	4.46
Peso Bruto (kg)	1.155	0.13
ESPECIFICACIONES CAJA		
Código de Barras CAJA	17808769701097	17808769702841
Largo CAJA (cm)	30.60	22.10
Ancho CAJA (cm)	23.60	32.70
Alto CAJA (cm)	31.30	36.00
Peso Bruto CAJA (cm)	14.30	16.50

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15 16
Camas X Tarima	5 5
Cajas X Tarima	75 80
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75



**VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO
CARMENERE**

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Son vinos orgánicos, diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos.

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

Aromas a frutos rojos, especialmente a ciruela y cereza, con ligeros acentos de condimentos como pimienta negra y estragón; también se encontrarán notas de tabaco y vainilla.

Color:

Intenso color rojo púrpura.

Notas de degustación:

Bien balanceado, excelente estructura y un final medio a largo.

Sugerencia al servir:

Excelente para carnes rojas: cordero, res y parrilladas, con salsas, quesos maduros, o pastas y comidas muy condimentadas.

Servir entre 14°C y 16°C.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO CARMENERE		12/750ML • BABY	48/187ML
-------------	--	--	-----------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U144	U063
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7808769701250	7808769703117
CAPACIDAD	0.750	0.187
UNIDAD MEDIA	LITROS	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00	48.00
% ALC. VOL.	13.0 %	13.0 %
PAIS	CHILE	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	AD VALOREM
% IEPS	26.5%	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA		
Alto (cm)	29.50	16.70
Largo (cm) Ancho	7.60	4.46
Ancho (cm) Profundidad	7.60	4.46
Peso Bruto (kg)	1.155	0.13
ESPECIFICACIONES CAJA		
Código de Barras CAJA	17808769701257	17808769703114
Largo CAJA (cm)	30.60	22.10
Ancho CAJA (cm)	23.60	32.70
Alto CAJA (cm)	31.30	36.00
Peso Bruto CAJA (cm)	14.30	16.50

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15 16
Camas X Tarima	5 5
Cajas X Tarima	75 80
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75





VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO SYRAH

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Son vinos orgánicos, diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos.

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

En nariz, guinda y mora predominan con una muy sutil insinuación de café tostado.

Color:

Color rojo profundo con un toque púrpura.

Notas de degustación:

Este es un vino de medio cuerpo con sabor a fruta fresca balanceada con taninos dulces.

Vino de excelente persistencia de sabor.

Sugerencia al servir:

Combina perfecto con quesos maduros y quesos firmes, carnes a la cacerola y platos aliñados.

Servir a 16°-18°C

VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO SWEET RED

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Son vinos orgánicos, diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos.

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Nuestro Sweet Red está compuesto en gran parte por la cepa Cabernet Sauvignon.

Aroma:

En nariz muestra notas de frutillas y frambuesas con toques de cacao.

Color:

Tiene un color rojo rubí con reflejos brillantes.

Notas de degustación:

Es intenso y vibrante, de cuerpo medio y taninos bien redondeados en el final.

Sugerencia al servir:

Excelente para carnes asadas y parrilladas, o como vino de honor en reuniones y eventos con familia, amigos.

Servir entre 12°C y 14°C



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO SYRAH	12/750ML
-------------	--------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U145
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7808769701267
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00
% ALC. VOL.	13.0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	29.60
Largo (cm) Ancho	8.30
Ancho (cm) Profundidad	8.30
Peso Bruto (kg)	1.148
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17808769701264
Largo CAJA (cm)	30.60
Ancho CAJA (cm)	25.60
Alto CAJA (cm)	33.80
Peso Bruto CAJA (cm)	14.25

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO SWEET RED	12/750ML
-------------	--	----------

CÓDIGO INTERNO	U237
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140402
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00
% ALC. VOL.	12.5%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.20
Largo (cm) Ancho	7.50
Ancho (cm) Profundidad	7.50
Peso Bruto (kg)	1.17
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140409
Largo CAJA (cm)	15.90
Ancho CAJA (cm)	23.50
Alto CAJA (cm)	30.50
Peso Bruto CAJA (cm)	7.10

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75





VINO BLANCO ESTEFANYA RESERVADO CHARDONNAY

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Son vinos orgánicos, diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos.

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

Agradable aroma a frutas blancas como duraznos blanco y piña.

Color:

Color amarillo semi intenso y toques dorados.

Notas de degustación:

En boca bien equilibrado, redondo, frutoso y de final succulento.

Sugerencia al servir:

Ideal para acompañar pescados y carnes blancas con salsas livianas, mariscos suaves y comidas frías. Temperatura ideal entre 9°C y 10°C.

EL CONOCEDOR



ALFOMBRA ROJA

2019



DESCRIPCIÓN	VINO BLANCO ESTEFANYA RESERVADO CHARDONNAY	12/750ML
-------------	--	----------

CÓDIGO INTERNO	U138
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7808769701106
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	12.00
% ALC. VOL.	14.0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	29.60
Largo (cm) Ancho	8.30
Ancho (cm) Profundidad	8.30
Peso Bruto (kg)	1.148
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17808769701103
Largo CAJA (cm)	30.60
Ancho CAJA (cm)	25.60
Alto CAJA (cm)	33.80
Peso Bruto CAJA (cm)	14.25

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75





**VINO TINTO ESTEFANYA RESERVA
RED BLEND**

La frutuosidad del merlot y soporte estructural del Carmenere se juntan en esta mezcla atractiva, bien balanceada, voluminosa y con un final semi largo. Los taninos bien presentes revelan la juventud y permitirán al vino envejecer dentro de la botella.

Características de Producto:

Son vinos orgánicos, diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos.

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

Guinda y mora predominan, con una insinuación de café tostado.

Color:

Color rojo rubí intenso, con reglejos morados.

Notas de degustación:

El ataque en boca es directo, el paladar lleno, con buen volumen sin caída, gran estructura tánica y buena acidez balancean el alcohol.

El final es semi largo con notas frutales.

Sugerencia al servir:

Para acompañar todos los días los estofados, con quesos secos y en especial los budines de berenjena. Consumir a 18°C dentro de 5 años

**VINO TINTO ESTEFANYA RESERVA
MERLOT**

La frutuosidad del merlot y soporte estructural del Merlot se juntan en esta mezcla atractiva, bien balanceada, voluminosa y con un final semi largo. Los taninos bien presentes revelan la juventud y permitirán al vino envejecer dentro de la botella.

Características de Producto:

Son vinos orgánicos, diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos.

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

Falta Información.

Color:

Falta Información.

Notas de degustación:

Falta Información.

Sugerencia al servir:

Falta Información.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA RESERVA RED BLEND	6/750ML
-------------	--	---------

CÓDIGO INTERNO	U199
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7808769702486
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00
% ALC. VOL.	13.5%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.50
Largo (cm) Ancho	7.70
Ancho (cm) Profundidad	7.70
Peso Bruto (kg)	1.255
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17808769702483
Largo CAJA (cm)	17.40
Ancho CAJA (cm)	25.80
Alto CAJA (cm)	32.50
Peso Bruto CAJA (cm)	7.596

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	28
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	112
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	28
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	112
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	112

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA RESERVA CARMENERE-MERLOT	6/750ML
-------------	---	---------

CÓDIGO INTERNO	U223
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140327
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00
% ALC. VOL.	13.0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.50
Largo (cm) Ancho	7.70
Ancho (cm) Profundidad	7.70
Peso Bruto (kg)	1.255
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140324
Largo CAJA (cm)	17.40
Ancho CAJA (cm)	25.80
Alto CAJA (cm)	32.50
Peso Bruto CAJA (cm)	7.596

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	28
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	112
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	28
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	112
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	112





**VINO TINTO ESTEFANYA VARIETAL
CABERNET SAUVIGNON**

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Son vinos orgánicos, diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos.

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

Aromáticamente, se destaca la fruta mostrando cherry y frutillas, a la vez que se acompleja con notas de vainilla y tostado.

Color:

Posee un interesante color rojo rubí joven y brillante.

Notas de degustación:

En boca la entrada es suave, con buen volumen, muy buen equilibrio y larga persistencia.

Sugerencia al servir:

Este vino es muy buen acompañante de quesos semi-curados de baja acidez (quesos de oveja, mantecosos, Edam, ahumados, etc.) y carnes guisadas (costillar de cerdo y lomo), además de pastas a la Bolognesa y spaghetti Alfredo.

**VINO TINTO ESTEFANYA VARIETAL
MERLOT**

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Son vinos orgánicos, diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos.

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

Un intenso aroma a bananas y frutos tropicales (frutos de la pasión y piña) junto a una gran frescura típica del Valle de Casablanca.

Color:

Presenta un color amarillo pálido, brillante.

Notas de degustación:

Con gran sabor y textura, acidez balanceada, una muy grata y jugosa persistencia.

Sugerencia al servir:

La redondez del paladar, su sensación frutada y su punto justo de acidez logran convincentes fusiones con pescados blancos, pescados grasos preparados crudos y ahumados (como salmón, atún, albacora) y mariscos como los locos y calamares.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA VARIETAL CABERNET SAUVIGNON	12/750ML
-------------	--	----------

CÓDIGO INTERNO	U219
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140280
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	13.0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	29.650
Largo (cm) Ancho	7.60
Ancho (cm) Profundidad	7.60
Peso Bruto (kg)	1.155
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140287
Largo CAJA (cm)	30.60
Ancho CAJA (cm)	23.60
Alto CAJA (cm)	31.30
Peso Bruto CAJA (cm)	14.30

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA VARIETAL MERLOT	12/750ML
-------------	--------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U220
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140297
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	13.0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	26.90
Largo (cm) Ancho	7.60
Ancho (cm) Profundidad	7.60
Peso Bruto (kg)	1.155
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140294
Largo CAJA (cm)	30.60
Ancho CAJA (cm)	23.60
Alto CAJA (cm)	31.30
Peso Bruto CAJA (cm)	14.30

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75





VINO TINTO ESTEFANYA VARIETAL MALBEC

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Son vinos orgánicos, diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos.

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

Presenta aromas a frutas rojas mezclados con suaves notas de vainilla y crema.

Color:

Interesante color rojo rubí muy joven.

Notas de degustación:

En boca es suave, con una buena acidez que lo hace vivo y lo prolonga por largo tiempo.

Sugerencia al servir:

Esa redondez y untuosidad natural en los Malbec de zonas cálidas se funde con los guisos de carnes más complejas y matiza muy bien los condimentos fuertes. Combina perfectamente con platos como Pollo al Curry y carnes a la parrilla, entre otros.

VINO TINTO ESTEFANYA VARIETAL CHARDONNAY

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Son vinos orgánicos, diferentes, que nacen de la naturaleza, de una extraordinaria calidad, lo cual los hace únicos y distintivos.

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

Un intenso aroma a bananas y frutos tropicales (frutos de la pasión y piña), junto a una gran frescura típica del Valle de Casablanca.

Color:

Presenta un color amarillo pálido, brillante.

Notas de degustación:

Con gran sabor y textura, acidez balanceada, una muy grata y jugosa persistencia.

Sugerencia al servir:

La redondez del paladar, su sensación frutada y su punto justo de acidez logran convincentes fusiones con pescados blancos, pescados grasos preparados crudos y ahumados (como salmón, atún, albacora) y mariscos como los locos y calamares.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA VARIETAL MALBEC	12/750ML
-------------	--------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U221	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140303	Alto (cm)	29.60	Cajas X Cama	15
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	7.60	Camas X Tarima	5
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.60	Cajas X Tarima	75
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00	Peso Bruto (kg)	1.155	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	12.0%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	15
PAIS	CHILE	Código de Barras CAJA	17503013140300	Camas X Tarima	5
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	30.60	Cajas X Tarima	75
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL	Ancho CAJA (cm)	25.60	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	31.30	Cajas X Tarima	75
% IEPS	26.5%	Peso Bruto CAJA (cm)	14.30		

DESCRIPCIÓN	VINO BLANCO ESTEFANYA VARIETAL CHARDONNAY	12/750ML
-------------	---	----------

CÓDIGO INTERNO	U222	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140310	Alto (cm)	26.90	Cajas X Cama	15
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	8.30	Camas X Tarima	5
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	8.30	Cajas X Tarima	75
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00	Peso Bruto (kg)	1.148	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	13.5%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	15
PAIS	CHILE	Código de Barras CAJA	17503013140317	Camas X Tarima	5
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	30.60	Cajas X Tarima	75
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL	Ancho CAJA (cm)	25.60	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	33.80	Cajas X Tarima	75
% IEPS	26.5%	Peso Bruto CAJA (cm)	14.250		

nueva línea de vinos
Estefanya VIÑA
 #MomentosInolvidables



**CÓCTEL ESTEFANYA ITALIAN STYLE
 SPRITZ MIX**

Presentamos Estefanya Spritz Mix, nuevo cóctel aromatizado de productos vitivinícolas en lata que se adapta a tu estilo de vida. Con todo lo que buscas en sabor, tamaño y cuidado de nuestro planeta.

Características de Producto:

El aperitivo de culto italiano de inconfundible y llamativo tono anaranjado, de sabor a naranja y fresca amarga agri dulce. Estefanya Spritz Mix es la bebida perfecta para todas las estaciones.

Color:

De color naranja brillante y con una combinación de licor dulce y vino blanco con gas, es refrescante con un regusto agri dulce.

Sugerencia al servir:

Puede tomarse solo como aperitivo o cóctel pero la buena compañía y comida sencilla como jamones, quesos, pizza, sushi, chapatas, baguetes o sándwiches crearán #MomentosInolvidables.

Se recomienda consumir a una temperatura de 6-8°C.



DESCRIPCIÓN	CÓCTEL ESTEFANYA ITALIAN STYLE SPRITZ MIX	24/250ML
--------------------	--	-----------------

CÓDIGO INTERNO	U259
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140570
CAPACIDAD	0.250
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	24.00
% ALC. VOL.	8.0%
PAIS	ITALIA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	LAMBRUSCO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	FALTA INFORMACION
Largo (cm) Ancho	
Ancho (cm) Profundidad	
Peso Bruto (kg)	
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	7503013140577
Largo CAJA (cm)	
Ancho CAJA (cm)	
Alto CAJA (cm)	
Peso Bruto CAJA (cm)	

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	FI
Camas X Tarima	
Cajas X Tarima	
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	
Camas X Tarima	
Cajas X Tarima	
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	



VINO TINTO ESTEFANYA BUBBLY RED

Presentamos Estefanya Bubbly Red, el vino en lata que se adapta a tu estilo de vida. Con todo lo que buscas en sabor, tamaño y cuidado de nuestro planeta.

Características de Producto:

Fresco, perfumado, tónico, justamente tánico. Moderadamente alcohólico, agradable sin ser nunca demasiado complicado, es un vino suave que se bebe sin esfuerzo y sin problemas.

Color:

A la vista se presenta de color rojo rubí con ribetes violáceos y al olfato como la cereza fresca y delicados frutos. El sabor es pleno y afrutado. En la mesa, es óptimo para cualquier comida pero da lo mejor de sí con los entrantes de embutidos surtidos, quesos y postres.

Sugerencia al servir:

La buena compañía y comida sencilla como pizza, sushi, chapatas, baguetes o sándwiches crearán *#MomentosInolvidables*.

Se recomienda consumir a una temperatura de 6-8°C.



VINO ROSADO ESTEFANYA BUBBLY ROSÉ

Presentamos Estefanya Bubbly Rosé, el vino en lata que se adapta a tu estilo de vida. Con todo lo que buscas en sabor, tamaño y cuidado de nuestro planeta.

Características de Producto:

Fresco, perfumado, tónico, justamente tánico. Moderadamente alcohólico, agradable sin ser nunca demasiado complicado, es un vino suave que se bebe sin esfuerzo y sin problemas.

Vino rose dulce ligeramente espumoso, por fermentación natural, obtenido de la vinificación en blanco de las uvas rojas Lambrusco.

Sugerencia al servir:

En la mesa, es óptimo para cualquier comida pero da lo mejor de sí con los entrantes de embutidos surtidos, quesos y postres.

La buena compañía y comida sencilla como pizza, sushi, chapatas, baguetes o sándwiches crearán *#MomentosInolvidables*.

Se recomienda consumir a una temperatura de 6-8°C.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA BUBBLY RED	24/250ML
-------------	---------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U257	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140556	Alto (cm)	FALTA INFORMACIÓN	Cajas X Cama	FI
CAPACIDAD	0.250	Largo (cm) Ancho		Camas X Tarima	
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad		Cajas X Tarima	
UNIDADES POR CAJA (UXC)	24.00	Peso Bruto (kg)		TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	8.0%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	
PAIS	ITALIA	Código de Barras CAJA	7503013140553	Camas X Tarima	
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)		Cajas X Tarima	
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	LAMBRUSCO	Ancho CAJA (cm)		PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)		Cajas X Tarima	
% IEPS	26.5%	Peso Bruto CAJA (cm)			

DESCRIPCIÓN	VINO ROSADO ESTEFANYA BUBBLY ROSÉ	24/250ML
-------------	-----------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U258	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140563	Alto (cm)	FALTA INFORMACIÓN	Cajas X Cama	FI
CAPACIDAD	0.250	Largo (cm) Ancho		Camas X Tarima	
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad		Cajas X Tarima	
UNIDADES POR CAJA (UXC)	24.00	Peso Bruto (kg)		TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	8.0%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	
PAIS	ITALIA	Código de Barras CAJA	17503013140560	Camas X Tarima	
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)		Cajas X Tarima	
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	LAMBRUSCO	Ancho CAJA (cm)		PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)		Cajas X Tarima	
% IEPS	26.5%	Peso Bruto CAJA (cm)			



**LAMBRUSCO ESTEFANYA
ROSSO DULCE (TINTO)**

El éxito de Estefanya fue desarrollado con la idea de crear un estrecho vínculo entre los viñedos individuales, los vinos producidos y la muy rigurosa selección de las uvas, lo que garantiza vinos de una calidad sin precedentes.

Características de Producto:

Vino tinto dulce ligeramente espumoso, proceso por fermentación natural, obtenido de la vinificación de las uvas rojas. Lambrusco se obtiene a partir de una cuidadosa selección de uvas lambrusco cultivadas en la provincia de Reggio Emilia, en el norte de Italia.

El característico color dorado, rosa o rojo de este vino, se obtiene después de la cosecha a través de un proceso llamado "winemaking", que remueve inmediatamente la mayor parte de la uva y su piel, que normalmente dan color al vino.

Lambrusco ha recibido una serie de premios sumamente codiciados, otorgándole a Estefanya un lugar entre los mejores y más prestigiosos vinos de Italia.

Aroma:

Afrutado, Cerezas, Frambuesas y fresas.

Notas de degustación:

Ligero y frizante, fresco afrutado semidulce.

Sugerencia al servir:

Acompañar con quesos suaves, pastas y pizzas, servir de 14°C a 16°C.



DESCRIPCIÓN	LAMBRUSCO ESTEFANYA ROSSO DULCE (TINTO)	12/750ML
--------------------	--	-----------------

CÓDIGO INTERNO	U181
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140228
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	8.0%
PAIS	ITALIA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	LAMBRUSCO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.80
Largo (cm) Ancho	7.80
Ancho (cm) Profundidad	7.80
Peso Bruto (kg)	1.260
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140225
Largo CAJA (cm)	33.00
Ancho CAJA (cm)	25.50
Alto CAJA (cm)	32.00
Peso Bruto CAJA (cm)	15.50

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	60



**LAMBRUSCO ESTEFANYA
BIANCO DULCE (BLANCO)**

El éxito de Estefanya fue desarrollado con la idea de crear un estrecho vínculo entre los viñedos individuales, los vinos producidos y la muy rigurosa selección de las uvas, lo que garantiza vinos de una calidad sin precedentes.

Características de Producto:

Vino blanco dulce ligeramente espumoso, proceso por fermentación natural, obtenido de la vinificación de las uvas rojas. Lambrusco se obtiene a partir de una cuidadosa selección de uvas lambrusco cultivadas en la provincia de Reggio Emilia, en el norte de Italia.

El característico color dorado, rosa o rojo de este vino, se obtiene después de la cosecha a través de un proceso llamado "winemaking", que remueve inmediatamente la mayor parte de la uva y su piel. que normalmente dan color al vino.

Lambrusco ha recibido una serie de premios sumamente codiciados, otorgándole a Estefanya un lugar entre los mejores y más prestigiosos vinos de Italia.

Aroma:

Semi afrutado fresco y suave.

Notas de degustación:

Ligero y frizante.

Sugerencia al servir:

Acompañar con quesos suaves, pastas y pizzas, servir de 14°C a 16°C.

DESCRIPCIÓN	LAMBRUSCO ESTEFANYA BIANCO (BLANCO)	12/750ML
-------------	-------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U182
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	75030131402350.750
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	8.0%
PAIS	ITALIA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	LAMBRUSCO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.80
Largo (cm) Ancho	7.80
Ancho (cm) Profundidad	7.80
Peso Bruto (kg)	1.26
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140232
Largo CAJA (cm)	33.00
Ancho CAJA (cm)	25.50
Alto CAJA (cm)	32.00
Peso Bruto CAJA (cm)	15.50

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	60

**LAMBRUSCO ESTEFANYA
ROSATO DULCE (ROSADO)**

El éxito de Estefanya fue desarrollado con la idea de crear un estrecho vínculo entre los viñedos individuales, los vinos producidos y la muy rigurosa selección de las uvas, lo que garantiza vinos de una calidad sin precedentes.

Características de Producto:

Vino rosado dulce ligeramente espumoso, proceso por fermentación natural, obtenido de la vinificación de las uvas rojas. Lambrusco se obtiene a partir de una cuidadosa selección de uvas lambrusco cultivadas en la provincia de Reggio Emilia, en el norte de Italia.

El característico color dorado, rosa o rojo de este vino, se obtiene después de la cosecha a través de un proceso llamado "winemaking", que remueve inmediatamente la mayor parte de la uva y su piel. que normalmente dan color al vino.

Lambrusco ha recibido una serie de premios sumamente codiciados, otorgándole a Estefanya un lugar entre los mejores y más prestigiosos vinos de Italia.

Aroma:

Semi afrutado fresco y suave.

Notas de degustación:

Ligero y frizante.

Sugerencia al servir:

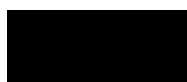
Acompañar con quesos suaves, pastas y pizzas, servir de 14°C a 16°C.

DESCRIPCIÓN	LAMBRUSCO ESTEFANYA ROSATO (ROSADO)	12/750ML
-------------	-------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U183
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140242
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	8.0%
PAIS	ITALIA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	LAMBRUSCO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.80
Largo (cm) Ancho	7.80
Ancho (cm) Profundidad	7.80
Peso Bruto (kg)	1.260
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140249
Largo CAJA (cm)	33.00
Ancho CAJA (cm)	25.50
Alto CAJA (cm)	32.00
Peso Bruto CAJA (cm)	15.50

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	60





LAMBRUSCO PREMIUM ESTEFANYA GRASPAROSSA

Vinos modernos con resaltantes características organolépticas: Con una espuma vivaz y evanescente; un perfume intenso y persistente; gusto agradable exaltado por una gran acidez, compensada por un cuantitativo más o menos acentuado de azúcares; fácil de beber, generosos.

Características de Producto:

Vino tradicional e histórico de Emilia Romagna, cuyos orígenes se pierden en la noche de los tiempos, se obtiene de la vinificación de seleccionados racimos de uvas Lambrusco de Grasparrussa (un 85%), de uva de oro y otras uvas. Proviene de las colinas de Castelvetro, en la provincia de Modena, Emilia Romagna.

Aroma:

Acentuadamente binoso, fragante, complejo y perfumado.

Color:

Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.

Notas de degustación:

Amable de cuerpo fresco, gran sabor a frutas, sávido y armónico.

Sugerencia al servir:

Combina perfectamente con primeros platos bien condimentados y del gusto marcado, como son los macarrones "al pettine" con ragú de conejo o puntas de espárragos; tallarines con setas, así como con todos los tipos de asados. Muy versátil, casa también bien con carnes blancas y rojas delicadas y tartas de fruta. Se sirve a una temperatura de 12°C.

DESCRIPCIÓN	LAMBRUSCO PREMIUM ESTEFANYA GRASPAROSSA	12/750ML
-------------	---	----------

CÓDIGO INTERNO	U230
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	80133227000211
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	8.0%
PAIS	ITALIA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	LAMBRUSCO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.80
Largo (cm) Ancho	7.80
Ancho (cm) Profundidad	7.80
Peso Bruto (kg)	1.260
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	8013327301486
Largo CAJA (cm)	33.00
Ancho CAJA (cm)	25.50
Alto CAJA (cm)	32.00
Peso Bruto CAJA (cm)	15.50

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	60

LAMBRUSCO PREMIUM ESTEFANYA EMILIA

Vinos modernos con resaltantes características organolépticas: Con una espuma vivaz y evanescente; un perfume intenso y persistente; gusto agradable exaltado por una gran acidez, compensada por un cuantitativo más o menos acentuado de azúcares; fácil de beber, generosos.

Características de Producto:

Fresco, perfumado, tónico, tánico, extremadamente digerible porque es moderadamente alcohólico, agradable sin ser demasiado complicado, es un vino que se bebe sin esfuerzo y sin problemas

Aroma:

Cereza fresca y delicados frutos.

Color:

Se presenta de color rojo rubí con ribetes violáceos.

Notas de degustación:

Sabor es pleno y afrutado.

Sugerencia al servir:

En la mesa, en la versión amable, es óptimo para cualquier comida pero da lo mejor de sí combinado con las especialidades de la cocina tradicional emiliana y romagnola, como los entrantes de embutidos surtidos, el Parmesano Reggiano y los postres preparados con harina de castañas



DESCRIPCIÓN	LAMBRUSCO PREMIUM ESTEFANYA EMILIA	12/750ML
-------------	------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U229
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	8013327300175
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	8.0%
PAIS	ITALIA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	LA, BRUSCO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.80
Largo (cm) Ancho	7.80
Ancho (cm) Profundidad	7.80
Peso Bruto (kg)	1.260
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	8013327301479
Largo CAJA (cm)	33.00
Ancho CAJA (cm)	25.50
Alto CAJA (cm)	32.00
Peso Bruto CAJA (cm)	15.50

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	6





**CAVA MARQUÉS DE MOJA
BRUT**

Vino espumoso con denominación CAVA, brut, cremoso y de una burbuja fina.

Características de Producto:

Después de la segunda fermentación realizada en la botella, permanecen en la cava un mínimo de 12 meses a una temperatura de entre 12° C y 16° C. una vez que el cava está limpio de las levaduras, se procede a la dosificación del licor de expedición con menos de 15 gr./l. como le corresponde a la variedad Brut y se tapa con corcho natural.

Aroma:

Complejo con una marcada presencia de notas de crianza y fondo vegetal.

Color:

Amarillo pajizo con tonos verdosos, burbuja fina y constante.

Notas de degustación:

Seco, equilibrado, amplio y muy elegante.

Sugerencia al servir:

Servir frío entre 6° C y 8 ° C., enfriándolo lentamente en una cubitera o en la inferior del refrigerador.

Ideal para charcutería fina, pescados salseados y como copa o aperitivo a cualquier hora.

DESCRIPCIÓN	CAVA MARQUÉS DE MOJA BRUT	6/750ML
-------------	---------------------------	---------

CÓDIGO INTERNO	U134	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	8420418002038	Alto (cm)	31.80	Cajas X Cama	16
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	8.00	Camas X Tarima	5
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	8.00	Cajas X Tarima	80
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00	Peso Bruto (kg)	1.64	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	11.5%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	16
PAIS	ESPAÑA	Código de Barras CAJA	28420418020388	Camas X Tarima	5
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	27.50	Cajas X Tarima	80
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	CAVA	Ancho CAJA (cm)	18.20	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	32.00	Cajas X Tarima	80
% IEPS	26.5%	Peso Bruto CAJA (cm)	10.00		

**CAVA MARQUÉS DE MOJA
SEMI SECO**

Vino espumoso con denominación CAVA, semi, cremoso y de una burbuja fina.

Características de Producto:

Después de la segunda fermentación realizada en la botella, permanecen en la cava un mínimo de 12 meses a una temperatura de entre 12° C y 16° C. una vez que el cava está limpio de las levaduras, se procede a la dosificación del licor de expedición entre 33 y 50 gr./l. tal y como le corresponde a un cava Semi Seco, se tapa con corcho natural.

Aroma:

Expresivo, fresco y muy varietal.

Color:

Amarillo pajizo con tonos verdosos, burbuja fina y constante.

Notas de degustación:

Cremoso, con un carbónico bien integrado y muy afrutado.

Sugerencia al servir:

Servir frío entre 6° C y 8 ° C., enfriándolo lentamente en una cubitera o en la parte inferior del refrigerador.

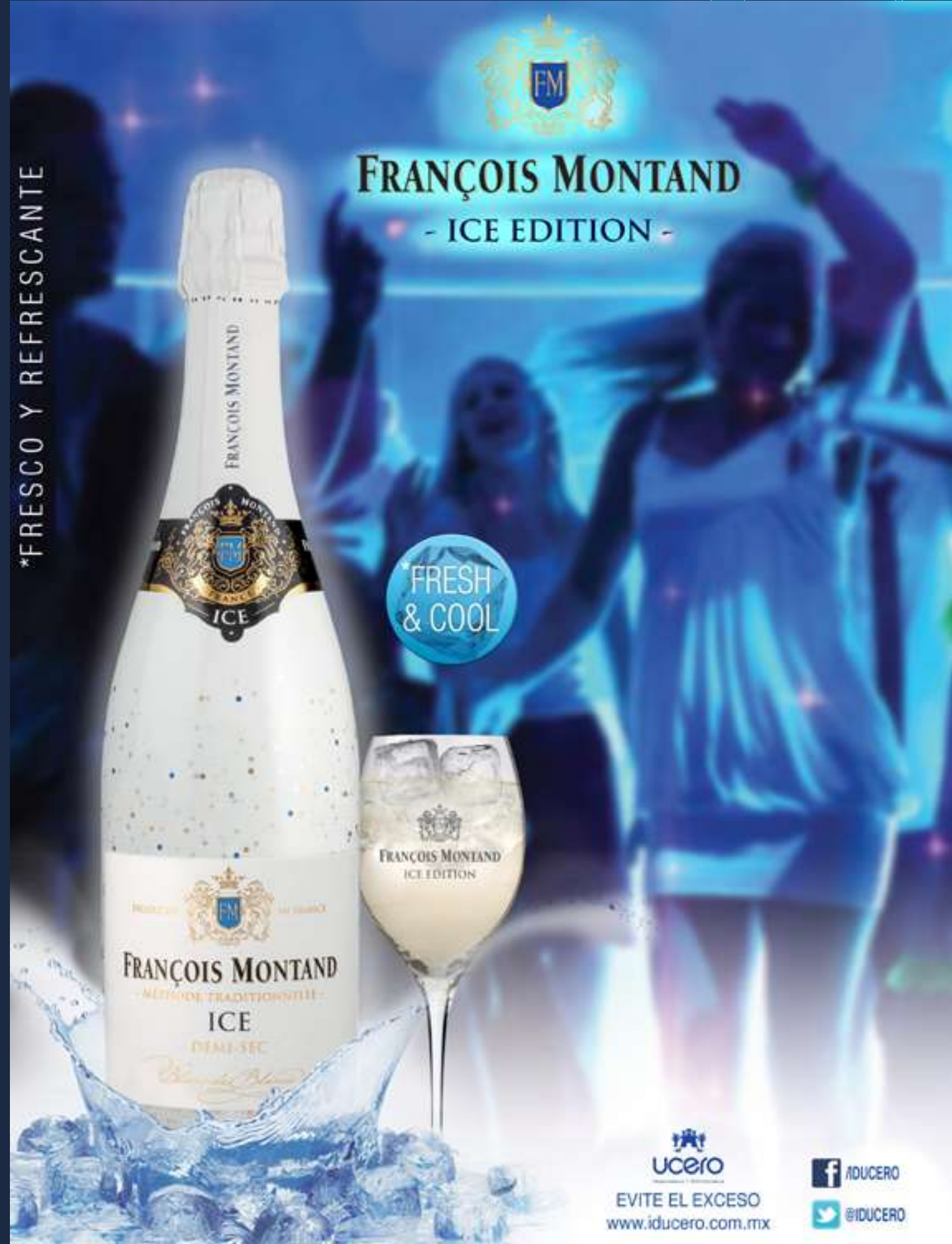
Ideal para foie, ensaladas salseadas o tropicales, fondue de frutas y todo tipo de postres.



DESCRIPCIÓN	CAVA MARQUÉS DE MOJA SEMI SECO	6/750ML
-------------	--------------------------------	---------

CÓDIGO INTERNO	U135	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	8420418001444	Alto (cm)	31.80	Cajas X Cama	15
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	8.00	Camas X Tarima	5
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	8.00	Cajas X Tarima	80
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00	Peso Bruto (kg)	1.64	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	11.5.0%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	16
PAIS	ESPAÑA	Código de Barras CAJA	28420418014448	Camas X Tarima	5
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	27.50	Cajas X Tarima	80
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	CAVA	Ancho CAJA (cm)	18.20	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	32.00	Cajas X Tarima	80
% IEPS	26.5%	Peso Bruto CAJA (cm)	10.00		

*FRESCO Y REFRESCANTE



**VINO ESPUMOSO
FRANÇOIS MONTAND ICE**

Vino espumoso de extraordinaria calidad, elaborado según el método tradicional (*champagne*), creado específicamente para ser disfrutado con hielo durante las fiestas y reuniones sociales, o con la familia y amigos, además de los destinos más exclusivos.

Características de Producto:

Una forma radicalmente nueva de disfrutar la bebida. Sus potentes aromas de frutos tropicales, como el mango y la guayaba, combinan la redondez y frescura del sabor carnoso y voluptuoso de un coctel.

Aroma:

Intensa, de flores blancas y cítricos.

Color:

Amarillo pálido, con reflejos verdes y burbujas finas.

Notas de degustación:

Bastante cremoso y untuoso, bella persistencia aromática.

Sugerencia al servir:

Puede servir como aperitivo y en todas las ocasiones festivas.

Si lo desea, puede añadir una o dos hojas de menta o frutos rojos.

Temperatura de servicio: 6°C a 8°C.



VINO ESPUMOSO FRANÇOIS MONTAND ICE

DESCRIPCIÓN	VINO ESPUMOSO FRANÇOIS MONTAND ICE 6/750ML	
-------------	--	--

CÓDIGO INTERNO	U167
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	35705910109409
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00
% ALC. VOL.	11.0%
PAIS	FRANCIA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	CHAMPAGNE
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.0
Largo (cm) Ancho	8.59
Ancho (cm) Profundidad	8.59
Peso Bruto (kg)	1.525
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	3570591012692
Largo CAJA (cm)	35.30
Ancho CAJA (cm)	12.30
Alto CAJA (cm)	15.80
Peso Bruto CAJA (cm)	9.30

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	10
Camas X Tarima	7
Cajas X Tarima	70
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	10
Camas X Tarima	7
Cajas X Tarima	70
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	70

BLUE RHIN

Fresco, Afrutado, Elegante



Y tú...
¿también eres
de sangre azul?



VINO BLANCO BLUE RHIN LIEBFRAUMILCH RHEINHESSEN

Falta Información.

Características de Producto:

Vino blanco agradable semiseco y fácil de tomar.

Aroma:

Aroma fresco-afrutado.

Color:

Elegante y equilibrado, semiseco.

Notas de degustación:

Elegante y equilibrado, semiseco.

Sugerencia al servir:

Se puede disfrutar solo o con mariscos, con carnes blancas, pastas y ensalada.

Se recomienda servir ligeramente refrescado a 9° C.



DESCRIPCIÓN	VINO BLANCO BLUE RHIN LIEBFRAUMILCH RHEINHESSEN	12/750ML • BABY	24/250ML
-------------	---	-----------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U157	U197
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	4101850300428	4044551060737
CAPACIDAD	0.750	0.250
UNIDAD MEDIA	LITROS	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00	24.00
% ALC. VOL.	9.5%	9.5%
PAIS	ALEMANIA	ALEMANIA
ORIGEN	IMPORTADO	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	QUALITATSWEIN	QUALITATSWEIN
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	AD VALOREM
% IEPS	26.5%	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA		
Alto (cm)	33.20	24.00
Largo (cm) Ancho	7.70	5.50
Ancho (cm) Profundidad	7.70	5.50
Peso Bruto (kg)	1.241	0.540
ESPECIFICACIONES CAJA		
Código de Barras CAJA	4101850301807	4044551060744
Largo CAJA (cm)	31.80	34.00
Ancho CAJA (cm)	23.80	23.00
Alto CAJA (cm)	33.90	25.00
Peso Bruto CAJA (cm)	15.31	13.18

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	13
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	65
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	13
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	65
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	65



**VINO BLANCO BLUE RHIN
OPPENHEIMER KRÖTENBRUNNEN RHEINHESEN**

Falta Información.

Características de Producto:

Vino blanco agradable semiseco y fácil de tomar.

Aroma:

De aroma fresco-afrutado.

Color:

Amarillo pajizo.

Notas de degustación:

Bien estructurado, combinado con un sabor limpio, semiseco.

Sugerencia al servir:

Ideal con ensaladas, con quesos ligeros y especialmente con carnes blancas, pastas y postres.

Se recomienda servir ligeramente refrescado a 9°C.

**VINO TINTO BLUE RHIN
DORNFELDER RHEINHESEN**

Falta Información.

Características de Producto:

Falta Información.

Aroma:

Destacan frutos verdes, aromas florales con notas a miel.

Color:

De color amarillo verdoso y matices color acero.

Notas de degustación:

Buena entrada, buena acidez y con retro gusto semi dulce.

Sugerencia al servir:

Se recomienda con pollo, pescados, mariscos, pastas con frutos del mar, quesos frescos, pizzas de mariscos y quesos.



DESCRIPCIÓN	VINO BLANCO BLUE RHIN OPPENHEIMER KRÖTENBRUNNEN RHEINHESEN	12/750ML
-------------	--	----------

CÓDIGO INTERNO	U158	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	4101850301029	Alto (cm)	33.20	Cajas X Cama	15
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	7.70	Camas X Tarima	4
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.70	Cajas X Tarima	60
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00	Peso Bruto (kg)	1.241	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	9.5%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	15
PAIS	ALEMANIA	Código de Barras CAJA	4101850301814	Camas X Tarima	5
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	31.80	Cajas X Tarima	60
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	QUALITARSWEIN	Ancho CAJA (cm)	23.80	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	33.90	Cajas X Tarima	60
% IEPS	26.5%	Peso Bruto CAJA (cm)	15.31		

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO BLUE RHIN DORNFELDER RHEINHESEN BABY	24/250ML
-------------	---	----------

CÓDIGO INTERNO	U198	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	4044551060867	Alto (cm)	24.00	Cajas X Cama	13
CAPACIDAD	0.250	Largo (cm) Ancho	5.50	Camas X Tarima	5
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	5.50	Cajas X Tarima	65
UNIDADES POR CAJA (UXC)	24.00	Peso Bruto (kg)	0.540	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	10.5%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	13
PAIS	ALEMANIA	Código de Barras CAJA	4044551060744	Camas X Tarima	5
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	34.00	Cajas X Tarima	65
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	QUALITATSWEIN	Ancho CAJA (cm)	23.00	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	25.00	Cajas X Tarima	65
% IEPS	26.5%	Peso Bruto CAJA (cm)	16.160		



**VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO
TEMPRANILLO RIOJA**

Se elabora con las variedades tempranillo (90 %) y garnacha (10%). Se realiza un exhaustivo seguimiento de la maduración de las uvas, las cuáles, se recogen en el momento óptimo de madurez.

Características de Producto:

Fermentación controlada a una temperatura de 26°C, durante un periodo de 10 días y con un tiempo medio de maceración de 12 días. La fermentación maloláctica se realiza en depósito.

Aroma:

Limpio y afrutado en nariz, destaca por la intensidad aromática del Tempranillo, predominan notas a violeta con un fondo de aromas frutales. Sin aromas herbáceos, lo que denota una cuidada madurez de las uvas y de su elaboración.

Color:

Presenta un atractivo color cereza intenso con ribetes violáceos, de capa media y muy brillante.

Notas de degustación:

Redondo, suave, carnoso, sabroso, muy fácil de beber. Inunda la boca de sensaciones de moras y frutos del bosque, de acidez perfecta para este vino, equilibrada, prueba leal de su cuidada maceración, de postgusto largo y persistente.

Sugerencia al servir:

Aves y pescados como el salmón o pastas y cordero.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO TEMPRANILLO RIOJA	6/750ML
--------------------	--	----------------

CÓDIGO INTERNO	U152
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140099
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00
% ALC. VOL.	14.0%
PAIS	ESPAÑA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	RIOJA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.00
Largo (cm) Ancho	7.00
Ancho (cm) Profundidad	7.00
Peso Bruto (kg)	0.98
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140096
Largo CAJA (cm)	24.00
Ancho CAJA (cm)	16.00
Alto CAJA (cm)	31.00
Peso Bruto CAJA (cm)	6.00

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	25
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	100
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	25
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	100
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	100



**VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO
CRIANZA RIOJA**

El crianza se elabora con uvas vendimiadas en Rioja de la variedad tempranillo 100%. Se seleccionan los viñedos que tengan al menos 12 años, se hace el control de la maduración y de vendimia.

Características de Producto:

Maceración prefermentativa de 2 días y fermentación alcohólica controlada a una temperatura de 28°C de 10 días con una maceración de 20 días, posteriormente a crianza en madera, durante mínimo de 12 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano.

Aroma:

Limpio y elegante en nariz, destaca la persistencia de aromas de frutos rojos conjuntados con finas maderas. Predominan las notas a vainilla y cacao, enseguida se distinguen aromas balsámicos.

Color:

Presenta un atractivo color rojo cereza intenso con algún ribete de evolución, característico de la crianza en madera. De capa media, abundante lágrima alcohólica, aspecto limpio y brillante.

Notas de degustación:

Redondo, equilibrado, con estructura media, sedoso, se perciben sabores a regaliz en sintonía con la fruta, complejo, largo y persistente.

Sugerencia al servir:

Carnes rojas, de caza, legumbres sustanciosas, asados y quesos curados.

**VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO
RESERVA RIOJA**

El reserva se elabora con uvas de las variedades tempranillo (90%) y garnacha (10%). Se seleccionan viñedos de, al menos, 15 años, con muy bajas producciones.

Características de Producto:

Se hace un exhaustivo seguimiento de la maduración. Se recogen las uvas en cajas y pasan a los depósitos. Se realiza maceración prefermentativa durante 4 días, la fermentación se controla a una temperatura de 28°C durante un periodo medio de 12 días y con un tiempo de maceración de 22 días.

Aroma:

Muy limpio, atractivo y elegante, destaca la intensidad aromática a frutas negras con la madera bien integrada, predominando las notas balsámicas (tomillo, laurel, etc.) características del roble francés.

Color:

Presenta un atractivo color rojo cereza intenso y ribetes de evolución, de capa alta y brillante, abundante lágrima alcohólica.

Notas de degustación:

Amplio, redondo y equilibrado. De buena entrada en boca, con una buena persistencia y taninos muy bien integrados, sin aristas.

Sugerencia al servir:

Carnes rojas, de caza, legumbres sustanciosas, asados y quesos curados.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO CRIANZA RIOJA	6/750ML
-------------	---	---------

CÓDIGO INTERNO	U153
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140105
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00
% ALC. VOL.	14.0%
PAIS	ESPAÑA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	RIOJA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.00
Largo (cm) Ancho	7.00
Ancho (cm) Profundidad	7.00
Peso Bruto (kg)	0.98
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140102
Largo CAJA (cm)	24.00
Ancho CAJA (cm)	16.00
Alto CAJA (cm)	31.00
Peso Bruto CAJA (cm)	6.00

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	25
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	100
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	25
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	100
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	100

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO RESERVA RIOJA	6/750ML
-------------	---	---------

CÓDIGO INTERNO	U154
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140112
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00
% ALC. VOL.	14.0%
PAIS	ESPAÑA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	RIOJA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.00
Largo (cm) Ancho	7.00
Ancho (cm) Profundidad	7.00
Peso Bruto (kg)	0.98
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140112
Largo CAJA (cm)	24.00
Ancho CAJA (cm)	16.00
Alto CAJA (cm)	31.00
Peso Bruto CAJA (cm)	6.00

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	25
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	100
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	25
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	100
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	100



SEÑORIO DE UCERO

RIBERA



VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO RIBERA DEL DUERO RESERVA

Denominación de Origen Ribera del Duero.
Vendimia: Selección manual en viñedo

Características de Producto:

Vino tinto con 3 meses de barrica en roble americano

Aroma:

Aromas dominantes de la tinta del país, con presencia de endrinas. Destacan notas frutales acompañadas de una ligera crianza en roble.

Color:

De color rojo cereza con matices un poco cobrizos, aportados por la madera.

Notas de degustación:

En boca es equilibrado y vivo.

Sugerencia al servir:

Vino ideal para acompañar arroces, pastas, embutidos, así como carnes o pescados asados.

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir 16-17°C.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO RIBERA DEL DUERO RESERVA	6/750ML
-------------	--	---------

CÓDIGO INTERNO	FALTA INFORMACIÓN	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	FALTA INFORMACIÓN	Alto (cm)	FALTA INFORMACIÓN	Cajas X Cama	FI
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho		Camas X Tarima	
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad		Cajas X Tarima	100
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00	Peso Bruto (kg)		TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	14.0%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	
PAIS	ESPAÑA	Código de Barras CAJA	FALTA INFORMACIÓN	Camas X Tarima	
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	23.50	Cajas X Tarima	
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	RIBERA DEL DUERO	Ancho CAJA (cm)	15.80	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	30.00	Cajas X Tarima	
% IEPS	26.5%	Peso Bruto CAJA (cm)			



**VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO
RIBERA DEL DUERO CRIANZA**

Denominación de Origen Ribera del Duero.
Vendimia: Selección manual en viñedo

Características de Producto:

Vino tinto con 3 meses de barrica en roble americano

Aroma:

Aromas dominantes de la tinta del país, con presencia de endrinas. Destacan notas frutales acompañadas de una ligera crianza en roble.

Color:

De color rojo cereza con matices un poco cobrizos, aportados por la madera.

Notas de degustación:

En boca es equilibrado y vivo.

Sugerencia al servir:

Vino ideal para acompañar arroces, pastas, embutidos, así como carnes o pescados asados.

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir 16-17°C.

**VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO
RIBERA DEL DUERO ROBLE**

Denominación de Origen Ribera del Duero.
Vendimia: Selección manual en viñedo

Características de Producto:

Vino tinto con 3 meses de barrica en roble americano

Aroma:

Aromas dominantes de la tinta del país, con presencia de endrinas. Destacan notas frutales acompañadas de una ligera crianza en roble.

Color:

De color rojo cereza con matices un poco cobrizos, aportados por la madera.

Notas de degustación:

En boca es equilibrado y vivo.

Sugerencia al servir:

Vino ideal para acompañar arroces, pastas, embutidos, así como carnes o pescados asados.

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir 16-17°C.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO RIBERA DEL DUERO CRIANZA	6/750ML
-------------	--	---------

CÓDIGO INTERNO	FALTA INFORMACIÓN	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	FALTA INFORMACIÓN	Alto (cm)	FALTA INFORMACIÓN	Cajas X Cama	FI
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho		Camas X Tarima	
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad		Cajas X Tarima	100
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00	Peso Bruto (kg)		TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	14.0%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	
PAIS	ESPAÑA	Código de Barras CAJA	FALTA INFORMACIÓN	Camas X Tarima	
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	23.50	Cajas X Tarima	
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	RIBERA DEL DUERO	Ancho CAJA (cm)	15.80	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	30.00	Cajas X Tarima	
% IEPS	26.5%	Peso Bruto CAJA (cm)			

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO RIBERA DEL DUERO RESERVA	6/750ML
-------------	--	---------

CÓDIGO INTERNO	FALTA INFORMACIÓN	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	FALTA INFORMACIÓN	Alto (cm)	FALTA INFORMACIÓN	Cajas X Cama	FI
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho		Camas X Tarima	
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad		Cajas X Tarima	100
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00	Peso Bruto (kg)		TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	14.0%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	
PAIS	ESPAÑA	Código de Barras CAJA	FALTA INFORMACIÓN	Camas X Tarima	
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	23.50	Cajas X Tarima	
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	RIBERA DEL DUERO	Ancho CAJA (cm)	15.80	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	30.00	Cajas X Tarima	
% IEPS	26.5%	Peso Bruto CAJA (cm)			



**VINO TINTO FINCA 1212
MALBEC**

El Malbec, gama del buque insignia de la Argentina. Los vinos del gusto son suaves, muy calientes.

Características de Producto:

Vino joven agradable y frutal, equilibrado y sabroso.

Aroma:

Con los aromas totales evocadores del chocolate, de la cereza negra, de trufas, de café y no ocultar la presencia de olores florales de violetas.

Color:

Tiene un intenso color rubí y la enorme expresión de la fruta y taninos suaves.

Notas de degustación:

Esta uva tiene una textura fuerte y viene en la boca con los sabores que se extienden de ciruelo y de la vainilla al café, un gusto que usted consigue el resto en barriles franceses del roble. Final de su estancia en boca se siente cierto encanto rústico y una amargura apacible que venga de los taninos.

Sugerencia al servir:

Este Malbec es ideal para acompañar carnes rojas, venado y queso, o se puede disfrutar con la compañía de otros bons vivants.

Temperatura de servicio: 18°C.



DESCRIPCIÓN		VINO TINTO FINCA 1212 MALBEC 12/750ML	
CÓDIGO INTERNO	U146	ESPECIFICACIONES BOTELLA	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140129	Alto (cm)	30.30
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	6.80
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	6.80
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00	Peso Bruto (kg)	1.15
% ALC. VOL.	13.0%	ESPECIFICACIONES CAJA	
PAIS	ARGENTINA	Código de Barras CAJA	7798160150309
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	31.40
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	N/A	Ancho CAJA (cm)	23.60
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	31.00
% IEPS	26.5%	Peso Bruto CAJA (cm)	14.20
		PALET AMERICANO	
		Cajas X Cama	15
		Camas X Tarima	5
		Cajas X Tarima	75
		TARIMA CHEP:	
		Cajas X Cama	15
		Camas X Tarima	5
		Cajas X Tarima	75
		PALET STANDAR	
		Cajas X Tarima	75



VINO TINTO FINCA 1212 SHIRAZ

El Shiraz, gama del buque insignia de la Argentina. Los vinos del gusto son suaves, muy calientes.

Características de Producto:

Vino joven agradable y frutal, equilibrado y sabroso.

Aroma:

Con aromas a pimienta negra y frutos oscuros.

Color:

Gracias a la intensa exposición al sol, este Shiraz ofrece agradables taninos y destaca por su color rojo intenso.

Notas de degustación:

Este Shiraz de gran cuerpo, cautiva por su rico bouquet.

Sugerencia al servir:

Ideal para acompañar comidas especiada, carnes rojas como ternera, cordero y venado.

VINO TINTO FINCA 1212 TORRONTÉS

El Torrontés, gama del buque insignia de la Argentina. Los vinos del gusto son suaves, muy calientes.

Características de Producto:

Típicamente argentino el Torrontés produce elegantes vinos con gran cuerpo e inconfundibles aromas de rosas y jazmín. Un pequeño toque de Chardonnay lo hace aún más interesante, convirtiéndolo en un gran exponente, destacándose a nivel mundial dentro de los vinos blancos.

Aroma:

Inconfundibles aromas de rosas y jazmín.

Color:

Color amarillo pajizo.

Notas de degustación:

De acidez vivaz y notas poicantes.

Sugerencia al servir:

Gracias a sus notas picantes, este Torrontés sirve como actor perfecto para platos picantes asiáticos, diversas salsas y ensaladas de origen sudamericano, acompañante ideal para empanadas argentinas de ají en guacamole.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO FINCA 1212 SHIRAZ	12/750ML
-------------	------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U147
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140136
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	13.0%
PAIS	ARGENTINA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	N/A
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.30
Largo (cm) Ancho	6.80
Ancho (cm) Profundidad	6.80
Peso Bruto (kg)	1.15
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17798160150316
Largo CAJA (cm)	31.40
Ancho CAJA (cm)	23.60
Alto CAJA (cm)	31.00
Peso Bruto CAJA (cm)	14.20

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO FINCA 1212 TORRONTÉS	12/750ML
-------------	---------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U148
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140143
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	13.0%
PAIS	ARGENTINA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	N/A
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.30
Largo (cm) Ancho	6.80
Ancho (cm) Profundidad	6.80
Peso Bruto (kg)	1.15
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140140
Largo CAJA (cm)	31.40
Ancho CAJA (cm)	23.60
Alto CAJA (cm)	31.00
Peso Bruto CAJA (cm)	14.20

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75





VINO GENEROSO PARA CONSAGRAR UCERO

Es un vino blanco dulce, de aroma frutal, elaborado con uvas de la variedad Moscatel, adicionado de finos destilados de uva y reposados en barricas de roble blanco, las cuales le confieren un aroma suave, ligeramente amaderado y de buen gusto.

Características de Producto:

Su elaboración se lleva a cabo ateniéndose a las normas exigidas por la Santa Sede, recomendado ampliamente como excelente materia, apta para la celebración del Sacrificio de la Misa, constancia que se expide en la solemnidad del "Corpus Christi".

Aroma:

Suave, ligeramente amaderado y de buen gusto.

Color:

Oro brillante.

Cuerpo:

Suave y ligero.

Final:

Persistente, dulce y agradable.

Sugerencia al servir:

Se recomienda tomarlo fresco o ligeramente frío entre 10°C y 12°C.

VINO GENEROSOS PARA CONSAGRAR ECCLESIA

Producido en Valencia, España. Es un vino blanco dulce, elaborado con uvas de la variedad Moscatel, de aroma frutal, adicionado de finos destilados de uva, las cuales le confieren un aroma suave y de buen gusto.

Características de Producto:

Es un vino puro de uvas y reúne las condiciones exigidas para su uso en la celebración del Santo Sacrificio de la Misa, constancia que expide el Arzobispado de Valencia, España.

Aroma:

Aroma suave, ligeramente amaderado y de buen gusto.

Color:

De color oro brillante.

Notas de degustación:

Cuerpo suave y ligero con final persistente, dulce y agradable.

Sugerencia al servir:

Se recomienda tomarlo fresco o ligeramente frío entre 10°C y 12°C.

También se recomienda como digestivo.



DESCRIPCIÓN	VINO GENEROSO PARA CONSAGRAR UCERO	12/750ML
-------------	------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U184
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7501003609083
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	16.5%
PAIS	MÉXICO
ORIGEN	NACIONAL
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MÉXICO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	30.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.00
Largo (cm) Ancho	7.83
Ancho (cm) Profundidad	7.83
Peso Bruto (kg)	1.241
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	47501003609081
Largo CAJA (cm)	32.20
Ancho CAJA (cm)	23.90
Alto CAJA (cm)	30.60
Peso Bruto CAJA (cm)	17.34

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	60
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75

DESCRIPCIÓN	VINO GENEROSO PARA CONSAGRAR ECCLESIA	12/750ML
-------------	---------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U61
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140150
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	16.5%
PAIS	ESPAÑA
ORIGEN	VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALENCIA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	30.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	29.90
Largo (cm) Ancho	7.70
Ancho (cm) Profundidad	7.70
Peso Bruto (kg)	1.244
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140157
Largo CAJA (cm)	23.50
Ancho CAJA (cm)	31.30
Alto CAJA (cm)	31.30
Peso Bruto CAJA (cm)	15.333

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	60
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75

JEREZ
GRAN
CLASE

**VINO DE JEREZ
FINO LA INA**

Elaborado a partir de vinos delicados y distintivos de la región de Jerez, España, recibe su denominación de origen con un mínimo de mezclas. Por su especial individualidad que posee coloración pálida, mágico frescor y vitalidad característica, es sin duda alguna, de los mejores vinos de España.

Características de Producto:

Añejado con el tradicional sistema de soleras, le permite conservar sus características que lo hacen especial. Es excelente para tomarse acompañado de aceitunas, jamón serrano, carnes rojas e incluso con langostinos; es un excelente digestivo.

Color:

Amarillo paja.

Aroma:

Notas frutales, conjuntadas armónicamente, distinguido aroma a madera, bouquet característico de los vinos jerezanos; suave y amable al olfato.

Sabor:

Seco, especial sensación de frescura combinada con las notas vínicas en equilibrio con las notas de madera típicas de estos vinos jerezanos. Retrogusto suave y delicadas notas de madera.

Cuerpo:

Fluido en la copa sin dejar de ser atractivo a la vista, especial cuerpo al paladar.

Temperatura:

Se recomienda servir entre 8°C y 10°C.



DESCRIPCIÓN	VINO DE JEREZ FINO LA INA 6/750ML
--------------------	--

CÓDIGO INTERNO	U0048
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	8412325002751
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00
% ALC. VOL.	15.5%
PAIS	ESPAÑA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	JEREZ DE LA FRONTERA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	30.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	29.00
Largo (cm) Ancho	7.60
Ancho (cm) Profundidad	7.60
Peso Bruto (kg)	1.20
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	68410024010033
Largo CAJA (cm)	24.40
Ancho CAJA (cm)	16.00
Alto CAJA (cm)	29.50
Peso Bruto CAJA (cm)	7.35

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	28
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	112
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	28
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	112
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	112





**VINO DE JEREZ
VIÑA 25 PEDRO XIMÉNEZ**

UN REGALO PARA LOS SENTIDOS.
Viña 25 es un vino dulce obtenido de uvas pasas de la variedad de Pedro Ximénez, elaborado mediante el tradicional sistema jerezano de soleras y criaderas.

Características de Producto:

Añejado bajo el tradicional sistema de soleras, en barricas de roble americano, 7 años de vejez media.

Color:

Color caoba oscuro con ribete ámbar, muy aromático y profundo.

Aroma:

Los tonos de madera equilibran a la perfección los azúcares de la pasa.

Sabor:

De paladar sedoso, denso y envolvente.

Maridaje:

Ideal para quesos azules, chocolates, *foie gras* y toda la repostería.

Temperatura:

Se recomienda servir entre 10°C y 12°C.

**VINO DE JEREZ
TABANCO AMORTILLADO**

Este amontillado, recibe su nombre por las características tabernas jerezanas que surgieron en el S. XVII, donde los clientes podían consumir todo tipo de vinos o comprarlos, muy frecuentados en toda la ciudad en aquella época.

Características de Producto:

100% de uva Palomino.
Hoy en día, los tabancos han vuelto a estar presentes en la vida de la ciudad, llegando a posicionarse como un lugar de reunión frecuente entre los jerezanos.
Vejez media de 8 años.

Color:

Ámbar brillante.

Aroma:

Punzante, con un marcado aroma de nueces.

Sabor:

Seco y equilibrado al paladar, muy largo y elegante.

Maridaje:

Excelente compañía con consomés, carnes blancas, pescados, carnes rojas, setas y quesos.

Temperatura:

Se recomienda servir entre 13°C y 14°C.



DESCRIPCIÓN	VINO DE JEREZ VIÑA 25 PEDRO XIMENEZ	6/750ML
-------------	-------------------------------------	---------

CÓDIGO INTERNO	FALTA INFORMACIÓN	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	FALTA INFORMACIÓN	Alto (cm)	29.00	Cajas X Cama	28
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	7.60	Camas X Tarima	4
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.60	Cajas X Tarima	112
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00	Peso Bruto (kg)	1.20	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	17.0%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	28
PAIS	ESPAÑA	Código de Barras CAJA	FALTA INFORMACIÓN	Camas X Tarima	4
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	24.40	Cajas X Tarima	112
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	JEREZ DE LA FRONTERA	Ancho CAJA (cm)	16.00	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	29.50	Cajas X Tarima	112
% IEPS	30.0%	Peso Bruto CAJA (cm)	7.35		

DESCRIPCIÓN	VINO DE JEREZ TABANCO AMORTILLADO	6/750ML
-------------	-----------------------------------	---------

CÓDIGO INTERNO	FALTA INFORMACIÓN	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	FALTA INFORMACIÓN	Alto (cm)	29.00	Cajas X Cama	28
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	7.60	Camas X Tarima	4
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.60	Cajas X Tarima	112
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00	Peso Bruto (kg)	1.20	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	18.5%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	28
PAIS	ESPAÑA	Código de Barras CAJA	FALTA INFORMACIÓN	Camas X Tarima	4
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	24.40	Cajas X Tarima	112
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	JEREZ DE LA FRONTERA	Ancho CAJA (cm)	16.00	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	29.50	Cajas X Tarima	112
% IEPS	30.0%	Peso Bruto CAJA (cm)	7.35		



**VINO DE JEREZ
RIO VIEJO OLOROSO**

ORGULLO DE JEREZ
Profeta en su tierra, Río Viejo es un Vino Oloroso seco que mantiene su origen en la solera fundada en 1918.

Características de Producto:
Uva Palomino 100%, con 10 años de vejez media bajo el tradicional sistema de soleras, en barricas de roble americano.

Color:
De color caoba brillante,

Aroma:
Su larga crianza le otorga un complejo y elegante aroma de almendras.

Sabor:
En boca es redondo, aterciopelado y muy seco, de final muy amplio y largo.

Maridaje:
Se sugiere para acompañar con consomés, carnes de caza, atún rojo, carnes rojas, legumbres y quesos.

Temperatura:
Se recomienda servir entre 13°C y 14°C.

**VINO DE JEREZ
CANDELA CREAM**

PERFECTO EQUILIBRIO.
Elaborado a partir de la mezcla de las mejores soleras de los Vinos Olorosos y Pedro Ximénez envejecidas en botas de roble americano.

Características de Producto:
Elaborado con 100% uva Palomino de Pedro Ximénez. Vejez media de 7 años en barricas de Roble Americano

Color:
Ámbar natural.

Aroma:
Destaca por su perfecto equilibrio entre la elegancia del Oloroso y la dulce textura del Pedro Ximénez.

Sabor:
Su sabor es suave, dulce y muy aterciopelado.

Maridaje:
Para disfrutar con quesos suaves, helados, frutas rojas, frutos secos, repostería en general o sólo, con hielo.

Temperatura:
Para disfrutar, entre 10°C y 12°C.



DESCRIPCIÓN	VINO DE JEREZ RIO VIEJO OLOROSO	6/750ML
-------------	---------------------------------	---------

CÓDIGO INTERNO	FALTA INFORMACIÓN	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	FALTA INFORMACIÓN	Alto (cm)	29.00	Cajas X Cama	28
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	7.60	Camas X Tarima	4
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.60	Cajas X Tarima	112
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00	Peso Bruto (kg)	1.20	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	20.0%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	28
PAIS	ESPAÑA	Código de Barras CAJA	FALTA INFORMACIÓN	Camas X Tarima	4
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	24.40	Cajas X Tarima	112
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	JEREZ DE LA FRONTERA	Ancho CAJA (cm)	16.00	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	29.50	Cajas X Tarima	112
% IEPS	30.0%	Peso Bruto CAJA (cm)	7.35		

DESCRIPCIÓN	VINO DE JEREZ CANDELA CREAM	6/750ML
-------------	-----------------------------	---------

CÓDIGO INTERNO	FALTA INFORMACIÓN	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	FALTA INFORMACIÓN	Alto (cm)	29.00	Cajas X Cama	28
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	7.60	Camas X Tarima	4
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.60	Cajas X Tarima	112
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00	Peso Bruto (kg)	1.20	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	18.0%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	28
PAIS	ESPAÑA	Código de Barras CAJA	FALTA INFORMACIÓN	Camas X Tarima	4
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	24.40	Cajas X Tarima	112
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	JEREZ DE LA FRONTERA	Ancho CAJA (cm)	16.00	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	29.50	Cajas X Tarima	112
% IEPS	30.0%	Peso Bruto CAJA (cm)	7.35		



**RON CENTENARIO (AÑEJO SELECTO)
5 AÑOS**

Es una balanceada selección de rones añejados de manera artesanal en finas barricas de roble blanco que contuvieron whisky escocés en el pasado, otorgándole aromas y sabores característicos de vainilla y madera.

Características de Producto:

Producto de Costa Rica.
Contenido Alcohólico: 35%

Tipo de elaboración:

Añejado en barricas de roble blanco americano, que han contenido whisky escocés en el pasado.
Ron libre de gluten.

Aroma:

Sutiles aromas a vainilla y roble.

Color:

Dorado Claro.

Notas de degustación:

Producto de cuerpo medio, agradable al paladar, con una suavidad que brinda placenteras sensaciones. De buena permanencia en boca y con percepción a madera.

Sugerencia al servir:

Excelente para ser mezclado con jugos, especial para cócteles como mojitos

DESCRIPCIÓN	RON CENTENARIO ROYAL (AÑEJO SELECTO) 5 AÑOS 12/750ML	
-------------	--	--

CÓDIGO INTERNO	U194	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7441001176906	Alto (cm)	28.00	Cajas X Cama	11
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	8.00	Camas X Tarima	4
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	8.00	Cajas X Tarima	44
UNIDADES POR CAJA (UJC)	12.00	Peso Bruto (kg)	1.10	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	35%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	11
PAIS	COSTA RICA	Código de Barras CAJA	17441001176903	Camas X Tarima	4
ORIGEN	CARIBE	Largo CAJA (cm)	37.50	Cajas X Tarima	44
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	N/A	Ancho CAJA (cm)	28.00	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	29.50	Cajas X Tarima	44
% IEPS	53%	Peso Bruto CAJA (cm)	14.00		



**RON CENTENARIO (AÑEJO ESPECIAL)
7 AÑOS**

Es la mezcla especial de rones añejos, bajo un método artesanal en barricas de roble blanco que contuvieron whisky escocés en el pasado y le otorgan nobleza, gran cuerpo, textura y las características únicas a miel y roble. Esto lo convierte en el compañero para celebrar en todo momento.

Características de Producto:

Producto de Costa Rica.
Contenido Alcohólico: 35%

Tipo de elaboración:

Añejado en barricas de roble blanco americano, que han contenido whisky escocés en el pasado.
Ron libre de gluten.

Aroma:

Agradable olor a miel y manzana roja y percepción a madera.

Color:

Dorado medio

Notas de degustación:

Notas de frescas manzanas rojas, sidra, jugo de guayaba verde, zacate fresco y melón verde. Ligeramente dulce, suave, resaltando un muy agradable sabor a maderas ahumadas.

Sugerencia al servir:

Puede ser tomado solo o mezclado con jugos naturales para realzar su especial sabor.



DESCRIPCIÓN	RON CENTENARIO ROYAL (AÑEJO ESPECIAL) 7 AÑOS 12/750ML	
-------------	---	--

CÓDIGO INTERNO	U195	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7441001110900	Alto (cm)	28.00	Cajas X Cama	11
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	8.00	Camas X Tarima	4
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	8.00	Cajas X Tarima	44
UNIDADES POR CAJA (UJC)	12.00	Peso Bruto (kg)	1.10	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	35%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	11
PAIS	COSTA RICA	Código de Barras CAJA	17441001110907	Camas X Tarima	4
ORIGEN	CARIBE	Largo CAJA (cm)	37.50	Cajas X Tarima	44
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	N/A	Ancho CAJA (cm)	28.00	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	29.50	Cajas X Tarima	44
% IEPS	53%	Peso Bruto CAJA (cm)	14.00		





HUIPIL^{MR}

**100% DE AGAVE
CON GUSANO**

MEZCAL HUIPIL 100% DE AGAVE REPOSADO (CON GUSANO)

Mezcal elaborado con la planta espadín y reposado en barrica de roble de 200 litros cada una. Después de terminado su reposo se envasa en su botella propia y destinada para esta marca.

Características de Producto:

Bebida alcohólica destilada más antigua de México.

Contenido Alcohólico: 35%.

La base de su obtención es el "Agave Mezcalero" que durante los 6 ó 7 años de crecimiento y maduración, puede almacenar en sus tallos una gran cantidad de compuestos energéticos naturales como los azúcares que aportan las mieles, que se transforman en Mezcal, obteniéndose un extraordinario grado de pureza.

Mezcal elaborado de la planta de espadín, reposado en barrica de roble de 200 litros cada una.

Aroma:

Con sutiles notas ahumadas florales, cítricos y recuerdos de dulces confitados.

Color:

De color amarillo claro.



DESCRIPCIÓN	MEZCAL HUIPIL 100% DE AGAVE REPOSADO (CON GUSANO)	12/750ML
-------------	---	----------

CÓDIGO INTERNO	U151
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7502215682017
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	38.0%
PAIS	MÉXICO
ORIGEN	MÉXICO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MEZCAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	53.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	29.00
Largo (cm) Ancho	7.70
Ancho (cm) Profundidad	6.00
Peso Bruto (kg)	1.30
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17502215681208
Largo CAJA (cm)	37.00
Ancho CAJA (cm)	16.00
Alto CAJA (cm)	30.00
Peso Bruto CAJA (cm)	16.00

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	14
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	70
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	14
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	70
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	70

**WHISKY ESCOCÉS
GRANGESTONE SINGLE MALT**

Un whisky escocés de malta único de una de las mejores destilerías de las tierras altas (Highlands) de Escocia.

Aroma:

Un rico aroma a malta con una encantadora dulzura a vainilla y notas frescas de roble. Toques de madera recién aserrada y berries.

Color:

Dorado con una brillante claridad.

Notas de degustación:

Dulce y redondo con una rica tostadura de vainilla. El sabor tiene una gran profundidad de sabor con un carácter cremoso de toffee.

Sugerencia al servir:

Con hielo y acompañado por queso, chocolate, frutas y postres con frutos secos como avellana o nuez, carnes rojas con salsas afrutadas.



DESCRIPCIÓN	WHISKY ESCOCÉS SINGLE MALT GRANGESTONE 6/700ML	
-------------	--	--

CÓDIGO INTERNO	U192	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	5010327926476	Alto (cm)	21.30	Cajas X Cama	14
CAPACIDAD	0.700	Largo (cm) Ancho	9.40	Camas X Tarima	6
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	9.40	Cajas X Tarima	84
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00	Peso Bruto (kg)	0.7860	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	40%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	14
PAIS	ESCOCIA	Código de Barras CAJA	5010327926483	Camas X Tarima	6
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	30.80	Cajas X Tarima	84
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	SINGLE MALT WHISKY	Ancho CAJA (cm)	20.80	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	25.00	Cajas X Tarima	84
% IEPS	53%	Peso Bruto CAJA (cm)	9.80		





**GINEBRA
THE GIN FACTORY**

THE GIN FACTORY, el matrimonio de dos licores diferentes provenientes de dos alambiques excepcionales e inusuales: el Bennet y el Carter-Head.

Características de Producto:

The Gin Factory es destilada en minúsculos lotes de 500 litros, lo que le otorga a nuestro maestro destilador un mayor nivel de control sobre su cuidadoso arte.

Aroma:

Perfumada con fresca nota de romero.

Color:

Transparente y cristalino.

Notas de degustación:

Infusión de romero con notas de cilantro, bayas de enebro y cáscara de naranja.

Sugerencia al servir:

Se puede mezclar con una gran variedad de zumos y refrescos.



DESCRIPCIÓN	GINEBRA THE GIN FACTORY (ESCOCIA)	6/700ML
-------------	-----------------------------------	---------

CÓDIGO INTERNO	U191	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	5010327955223	Alto (cm)	22.50	Cajas X Cama	20
CAPACIDAD	0.700	Largo (cm) Ancho	8.50	Camas X Tarima	5
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	8.50	Cajas X Tarima	100
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00	Peso Bruto (kg)	1.340	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	43.8%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	20
PAIS	ESCOCIA	Código de Barras CAJA	05010327955490	Camas X Tarima	5
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	18.50	Cajas X Tarima	100
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	GINEBRA	Ancho CAJA (cm)	27.00	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	23.00	Cajas X Tarima	
% IEPS	53.0%	Peso Bruto CAJA (cm)	8.00		



ANÍS UCERO DULCE

Licor elaborado a base de destilados de alta calidad y los principios aromáticos naturales de las semillas de anís estrella junto con sus aceites esenciales. Es ideal como aperitivo o digestivo, solo o en las rocas.

Características de Producto:

Riquísimo y dulce licor anisado para disfrutar como digestivo o en la sobremesa.

Aroma:

Mezcla armónica y bien balanceada entre los aromas típicos del anís, el alcohol y el dulzor.

Color:

Líquido ligeramente denso, transparente y brillante.

Sabor:

Dulce, con notas dominantes del carácter del anís.

Notas de degustación:

Dulce, con notas dominantes del carácter del anís.

Sugerencia al servir:

Como aperitivo o digestivo, solo o en las rocas.

ANÍS UCERO SECO

Licor elaborado a base de destilados de alta calidad y los principios aromáticos naturales de las semillas de anís estrella junto con sus aceites esenciales. Es ideal como aperitivo o digestivo, solo o en las rocas.

Características de Producto:

Riquísimo y dulce licor anisado para disfrutar como digestivo o en la sobremesa.

Aroma:

Mezcla armónica y bien balanceada entre los aromas típicos del anís, el alcohol y el dulzor.

Color:

Líquido ligeramente denso, transparente y brillante.

Sabor:

Semidulce, fuerte y con notas dominantes del carácter del anís.

Notas de degustación:

Dulce, con notas dominantes del carácter del anís.

Sugerencia al servir:

Como aperitivo o digestivo, solo o en las rocas.



DESCRIPCIÓN	ANÍS UCERO DULCE 12/1000ML	ANÍS UCERO DULCE PACHITA 24/200ML
-------------	----------------------------	-----------------------------------

CÓDIGO INTERNO	U186	U187	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO			
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7501003692139	7501003694416	Alto (cm)	31.40	16.80	Cajas X Cama	12	
CAPACIDAD	1.000	200	Largo (cm) Ancho	7.70	8.50	Camas X Tarima	4	
UNIDAD MEDIA	LITROS	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.70	3.50	Cajas X Tarima	48	
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00	24.00	Peso Bruto (kg)	1.48	0.440	TARIMA CHEP		
% ALC. VOL.	38.0%	38.0%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	11	Cajas X Tarima	44
PAIS	MÉXICO	MÉXICO	Código de Barras CAJA	7501003692136	17501003694413	Camas X Tarima	4	
ORIGEN	NACIONAL	NACIONAL	Largo CAJA (cm)	35.30	37.50	Cajas X Tarima	44	
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MÉXICO	MÉXICO	Ancho CAJA (cm)	26.40	28.00	PALET STANDAR		
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	32.80	29.50	Cajas X Tarima	60	
% IEPS	53.0%	53.0%	Peso Bruto CAJA (cm)	8.46	14.00			

DESCRIPCIÓN	ANÍS UCERO SECO 12/1000ML
-------------	---------------------------

CÓDIGO INTERNO	U188	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7501003692146	Alto (cm)	31.40	Cajas X Cama	12
CAPACIDAD	1.000	Largo (cm) Ancho	7.70	Camas X Tarima	4
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.70	Cajas X Tarima	48
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00	Peso Bruto (kg)	1.48	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	38.0%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	11
PAIS	MÉXICO	Código de Barras CAJA	7501003692143	Camas X Tarima	4
ORIGEN	NACIONAL	Largo CAJA (cm)	35.30	Cajas X Tarima	44
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MÉXICO	Ancho CAJA (cm)	26.40	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	32.80	Cajas X Tarima	60
% IEPS	53.0%	Peso Bruto CAJA (cm)	18.46		





**ANÍS UCERO
BLACK SAMBUCA**

La sambuca puede servirse sola, después del café o también simplemente para tomar un trago. Puede servirse con hielo, y con uno o dos granos de café como adorno.

Características de Producto:

La base de la sambuca está constituida por aceites esenciales, que se obtienen de la destilación al vapor de semillas de anís estrella, soluble en el alcohol en estado puro, a lo cual se ha añadido una disolución concentrada de azúcar y flores de saúco, contribuyen así mismo, a darle color y aroma.

Aroma:

Fuerte perfume de anís.

Color:

Líquido ligeramente denso, transparente y brillante.

Notas de degustación:

Además de ser agradablemente fresca, ciertamente el hielo le resalta mucho las propiedades aromáticas.

Sugerencia al servir:

La sambuca puede servirse sola, después del café simplemente para tomar un trago. Puede servirse con hielo, con uno o dos granos de café como adorno, ésta es una elección óptima para degustar la sambuca: además de ser agradablemente fresca, ciertamente el hielo le resalta mucho las propiedades aromáticas.

**LICOR DE ANÍS UCERO
44**

Licor de Anís 44 es una mezcla de cuarenta y tres especias, extractos de frutas, concentrados y cítricos, más un toque de Anís.

Características de Producto:

Muy aromático, con sabores de vainilla seguidos de un fuerte sabor afrutado, dulce, especias y el característico olor que le da el toque del anís.

Color:

De color dorado y cuerpo ligero y suave, tiene un 31% Alc. Vol.

Notas de degustación:

Se puede mezclar con una gran variedad de zumos y refrescos.

Se recomienda ampliamente para los "carajillos" en casa!!

Sugerencia al servir:

Puede servirse solo, con hielo, mezclado con café en un combinado largo o coctel.



DESCRIPCIÓN	ANÍS UCERO BLACK SAMBUCA	12/1000ML
-------------	--------------------------	-----------

CÓDIGO INTERNO	U189
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7501003694423
CAPACIDAD	1.000
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	38.0%
PAIS	MÉXICO
ORIGEN	NACIONAL
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MÉXICO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	53.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.40
Largo (cm) Ancho	7.70
Ancho (cm) Profundidad	7.70
Peso Bruto (kg)	1.48
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17501003694420
Largo CAJA (cm)	35.30
Ancho CAJA (cm)	26.40
Alto CAJA (cm)	32.80
Peso Bruto CAJA (cm)	18.46

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	48
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	11
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	44
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	60

DESCRIPCIÓN	LICOR DE ANÍS UCERO 44	12/1000ML
-------------	------------------------	-----------

CÓDIGO INTERNO	U190
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140211
CAPACIDAD	1.000
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	31.0%
PAIS	MÉXICO
ORIGEN	NACIONAL
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MÉXICO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	53.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.40
Largo (cm) Ancho	7.70
Ancho (cm) Profundidad	7.70
Peso Bruto (kg)	1.48
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140218
Largo CAJA (cm)	35.30
Ancho CAJA (cm)	26.40
Alto CAJA (cm)	32.80
Peso Bruto CAJA (cm)	18.46

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	48
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	11
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	44
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	60





SORCHA
Original
IRISH LIQUEUR



CREMA IRLANDESA SORCHA

La suntuosa combinación de una crema rica procedente de los verdes pastos de Irlanda, cuidadosamente mezclada con un suave y fino Whiskey Irlandés, hacen de esta bebida una exquisita experiencia de sabor. Una crema Irlandesa llena de sabor y calidad a un gran precio.

Características de Producto:

Elaborado con una receta especial, el sabor de Sorcha evoca leyenda y misterio. La riqueza única de Sorcha está elaborada con crema irlandesa pura y fresca, junto con un especial toque del “no tan secreto” ingrediente de gran whisky irlandés, destilado tres veces.

Delicioso sabor, una sinfonía de sabores armoniosos que producen un sabor suave y sutil. Sorcha es ideal para el consumo en casa, o para disfrutarlo en momentos especiales y de celebración.

Condiciones de Almacenamiento:

En un lugar fresco y seco a temperatura ambiente. (de 5 a 20 ° C preferentemente). Proteger del choque de temperaturas y de la luz solar directa. Una vez abierto refrigerar al almacenar, y consumir dentro de los 6 meses después de la apertura .

Opciones de Consumo

- En las rocas.
- Con el café de su elección.
- Con licor de Amaretto.



DESCRIPCIÓN	CREMA IRLANDESA SORCHA	12/700ML
--------------------	-------------------------------	-----------------

CÓDIGO INTERNO	U193
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	5390424122484
CAPACIDAD	0.700
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	17.0%
PAIS	IRLANDA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	CREMA IRLANDESA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	30%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	25.00
Largo (cm) Ancho	8.50
Ancho (cm) Profundidad	8.50
Peso Bruto (kg)	130
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	05390424122491
Largo CAJA (cm)	28.50
Ancho CAJA (cm)	37.00
Alto CAJA (cm)	26.00
Peso Bruto CAJA (cm)	15.60

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	10
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	50
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	10
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	50
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	50





VINAGRE DE YEMA UCERO

El vinagre de yema, es el de en medio del barril, considerado como el mejor. Imprescindible en ensaladas, gazpachos y escabeches.

Vinagre. líquido agrio, producido por la fermentación ácida de vino u otros líquidos alcohólicos.

Compuesto principalmente por ácido acético entre 3% y 8% y agua.



DESCRIPCIÓN		VINAGRE DE YEMA UCERO 12/750ML	
CÓDIGO INTERNO	U185	ESPECIFICACIONES BOTELLA	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7501003693006	Alto (cm)	30.00
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	7.80
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.80
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00	Peso Bruto (kg)	1.22
% ALC. VOL.	0.0%	ESPECIFICACIONES CAJA	
PAIS	MÉXICO	Código de Barras CAJA	7501003693003
ORIGEN	NACIONAL	Largo CAJA (cm)	33.30
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MÉXICO	Ancho CAJA (cm)	25.10
ESQUEMA IEPS	NO APLICA	Alto CAJA (cm)	31.40
% IEPS	NO APLICA	Peso Bruto CAJA (cm)	14.94
		PALET AMERICANO	
		Cajas X Cama	15
		Camas X Tarima	5
		Cajas X Tarima	75
		TARIMA CHEP:	
		Cajas X Cama	15
		Camas X Tarima	5
		Cajas X Tarima	75
		PALET STANDAR	
		Cajas X Tarima	75

En Uzero estamos preocupados por ofrecer el mejor servicio a nuestros clientes y para ello, además de un trato personalizado y profesional, contamos con una extensa red de distribuidores que, con gusto, apoyan a nuestros clientes desde la compra de pequeños volúmenes, hasta la distribución y entrega para puntos de venta.

Eugenia #1212
Col. Narvarte
Del. Benito Juárez 03020
Ciudad de México



contacto@iducero.com.mx
(55) 5669 3273
(55) 5669 1340
(55) 5669 3305