

PEDRO XIMENEZ



Pérez Barquero S.A.



Pérez Barquero S.A.



Vino: Fino **GRAN BARQUERO** en rama 50cl

Variedad: 100% Pedro Ximénez.

Graduación: 15 %Vol.

Crianza: entre 8 y 10 años de
crianza en botas de roble americano

FINOS



Vino: Fino **GRAN BARQUERO**

Variedad: 100% Pedro Ximénez.

Graduación: 15 %Vol.

Crianza: entre 8 y 10 años de
crianza en botas de roble americano



Amontillado, Palo Cortado y Oloroso

Pérez Barquero S.A.



Vino: Amontillado **GRAN BARQUERO**

Variedad: 100% Pedro Ximénez.

Graduación: 19 %Vol.

Crianza: 10 años de crianza biológica y 15-20 años de crianza oxidativa en botas de roble americano.



Vino: Palo Cortado **GRAN BARQUERO**

Variedad: 100% Pedro Ximénez.

Graduación: 19 %Vol.

Crianza: entre 25 y 30 años de crianza oxidativa en botas de roble americano.



Vino: Oloroso **GRAN BARQUERO**

Variedad: 100% Pedro Ximénez.

Graduación: 19 %Vol.

Crianza: entre 25 y 30 años de crianza oxidativa en botas de roble americano.



Pérez Barquero S.A.



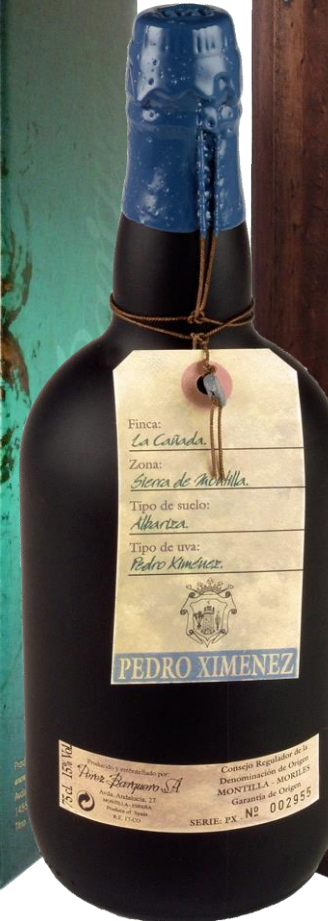
Vino: Pedro Ximénez COSECHA
Variiedad: 100% Pedro Ximénez.
Graduación: 15 %Vol.
Crianza: cosecha.



Vino: Pedro Ximénez GRAN BARQUERO
Variiedad: 100% Pedro Ximénez.
Graduación: 15 %Vol.
Crianza: entre 6 y 8 años de crianza oxidativa en botas de roble americano.



Pedro Ximénez



Vino: Pedro Ximénez LA CAÑADA
Variiedad: 100% Pedro Ximénez.
Graduación: 15 %Vol.
Crianza: más de 25 años de crianza oxidativa en botas de roble americano.





Pérez Barquero S.A.

Soleras Cincuentenarias

Se trata de una selección de vinos baja el sistema de Criaderas y Soleras que estuvieron en la bodega en los años 50. El nombre de las botellas refleja el 50 aniversario de la bodega.

Encontramos un Amontillado, Oloroso, Palo Cortado y Pedro Ximénez, en una primera saca muy limitada de 200 botellas que tras el éxito de venta se preparó el millar de botellas de cada tipo.





Pérez Barquero S.A.



Soleras Fundacionales

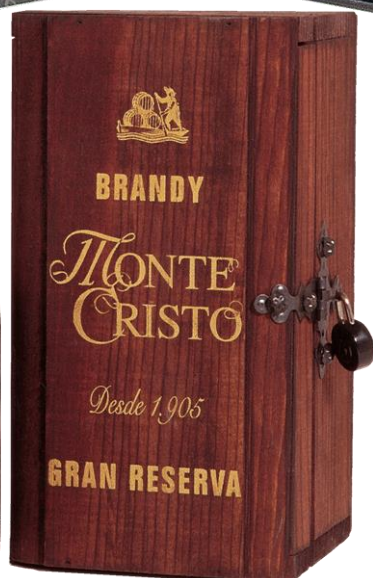
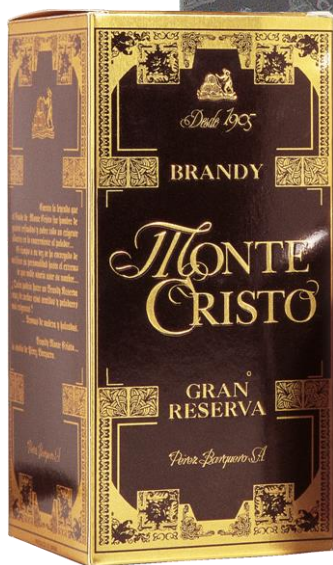
Nos encontramos frente al resultado del cuidadoso envejecimiento en barricas de vinos procedentes de la fundación de Pérez Barquero, allá por 1905. Sólo se le han adicionado pequeñísimas cantidades de vino algo más joven, para compensar las evaporaciones a lo largo de su prolongado proceso en barricas.

Se presenta en las calidades Oloroso, Amontillado y Pedro Ximénez, mediante los cuales Pérez Barquero, S.A. ha querido compartir estas joyas con los consumidores más sibaritas, en la certeza de que verán satisfechas con creces sus expectativas.



Pérez Barquero S.A.

Brandy Monte Cristo



Tipo: Brandy Gran Reserva
MONTE CRISTO

Graduación: 40% Vol.

Crianza: Oxidativa en barricas de roble americano.

Tipo: Brandy Gran Reserva Selección
MONTE CRISTO

Graduación: 40% Vol.

Crianza: Oxidativa en barricas de roble americano y cuyos 2 últimos años se hace en barricas que han contenido vino Pedro Ximénez.



Pérez Barquero S.A.

RON



Ron Monte Cristo
Añejo Superior
Importación



Ron Monte Cristo
Gran Añejo
Importación





Pérez Barquero



Pérez Barquero S.A.

Tinto



Vino: Tinto **VILLA-ZEVALLOS**

Variedad: Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah.

Graduación: 13 %Vol.

Crianza: 6 meses en barrica y 9 meses en botella.



Vino: Blanco afrutado **VIÑA AMALIA**
Variedad: 80 % Pedro Ximénez,
20 % Moscatel
Graduación: 11 %Vol.



Vino: Verdejo **FINCA LA CAÑADA**
Variedad: 100 % Verdejo
Graduación: 12 %Vol.



Vino: **FRESQUITO** Tinaja
Variedad: 100 % Pedro Ximénez
Graduación: 14 %Vol.



Pérez Barquero S.A.

Blancos jóvenes



Vino: Blanco semidulce pale cream **CORAZÓN LATINO**
Variedad: 100 % Pedro Ximénez.
Graduación: 13 %Vol.





Pérez Barquero S.A.



Vino: Fino **SOLERA 13**

Variedad: 100% Pedro Ximénez.

Graduación: 15 %Vol.

Crianza: entre 12 y 18 meses de crianza en botas de roble americano.

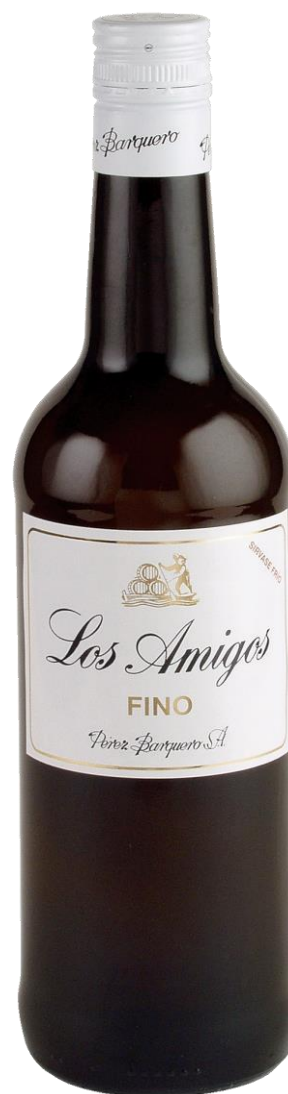


Vino: Fino **LOS AMIGOS**

Variedad: 100% Pedro Ximénez.

Graduación: 15 %Vol.

Crianza: entre 2 y 3 años de crianza en botas de roble americano.



FINOS



Pérez Barquero S.A.



VERMOUTH BARQUERO

TIPO: Vermouth

GRADO ALCOHOLICO: 15% VOL.



Pérez Barquero S.A.



Selección especial

Old Porter (1 y 2 L)

Los Amigos P.X. (75 cl)

Mudarra alta cocina (75 cl)





Pérez Barquero S.A.



Tipo: Vinagre de vino SOLERA Gran Reserva 50cl

Grado acético: 7° g/L.

Crianza: Oxidativa por sistema de criaderas y soleras. 10 años

Vinagres



Tipo: Vinagre de vino AL PEDRO XIMÉNEZ Gran Reserva 50cl

Grado acético: 7° g/L.

Crianza: Oxidativa por sistema de criaderas y soleras. 10 años



Pérez Barquero S.A.

Cajas bolsa (bag-in-box)



Las ventajas que ofrece este tipo de envase no dejan lugar a dudas.

- Una mejor conservación del vino, al ser llenado al vacío.
- Una mayor higiene, dado el carácter aséptico del envase.
- En consecuencia, los vinos envasados en BAG-IN-BOX permanecen con todas sus cualidades y características. No se estropean ni se malogran.
- Por último, la fórmula BAG-IN-BOX, presenta la ventaja de ocupar menor espacio. Es más cómodo. Más práctico. Mejor.

Formatos: 3, 5 y 15L.

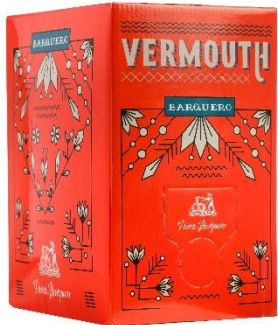
Vinos: Fino, Oloroso, Dulce Moscatel, Palo Cortado, Vermouth, Tinto, Old Porter y Pedro Ximénez



Pérez Barquero S.A.



BAG IN BOX





Pérez Barquero S.A.

Brandy Brigadier



Tipo: **Brandy Media Reserva
BRIGADIER**

Graduación: 38% Vol.

Crianza: Oxidativa en barricas
de roble americano.



Tipo: **Brandy BRIGADIER**

Graduación: 36% Vol.

Crianza: Oxidativa en barricas
de roble americano.





Pérez Barquero S.A.



**Bebida Espirituosa
PEBAR**



**Triple Seco
CALAÑES**



**Whisky
FIVE BULLS**



Ron Barquero
Superior



Pérez Barquero S.A.

RON BLANCO



Pérez Barquero S.A.



Vodka Wolskian



Ginebra Rakeen's



Pérez Barquero S.A.

Avda. Andalucía, 27
14550 **Montilla** (Córdoba)

Tel: 957 65 05 00
Fax: 957 65 02 08

comercial@perezbarquero.com

www.perezbarquero.com