





Desde 1884 Yzaguirre ha elaborado sus productos siguiendo los métodos tradicionales pero sin dejar de lado su actualización, con la finalidad de mantener los niveles de calidad que solicitan los mercados actuales. Esta apuesta por la calidad ha permitido la actual expansión comercial en el mercado español y en los mercados internacionales, estando presente en 28 países.





### VERMOUTH YZAGUIRRE CLÁSICO ROJO

Nariz intensa con notas de hierbas aromáticas y especial Ligeros toques balsámicos que nos proporcionan una estructura aromática agradable y muy particular.

Buena intensidad aromática en boca, muy bien equilibrada con la acidez largo post gusto amargo e intenso.

### VERMOUTH YZAGUIRRE CLÁSICO BLANCO

Nariz intensa con notas de hierbas aromáticas y especial Ligeros toques balsámicos que nos proporcionan una estructura aromática agradable y muy particular.

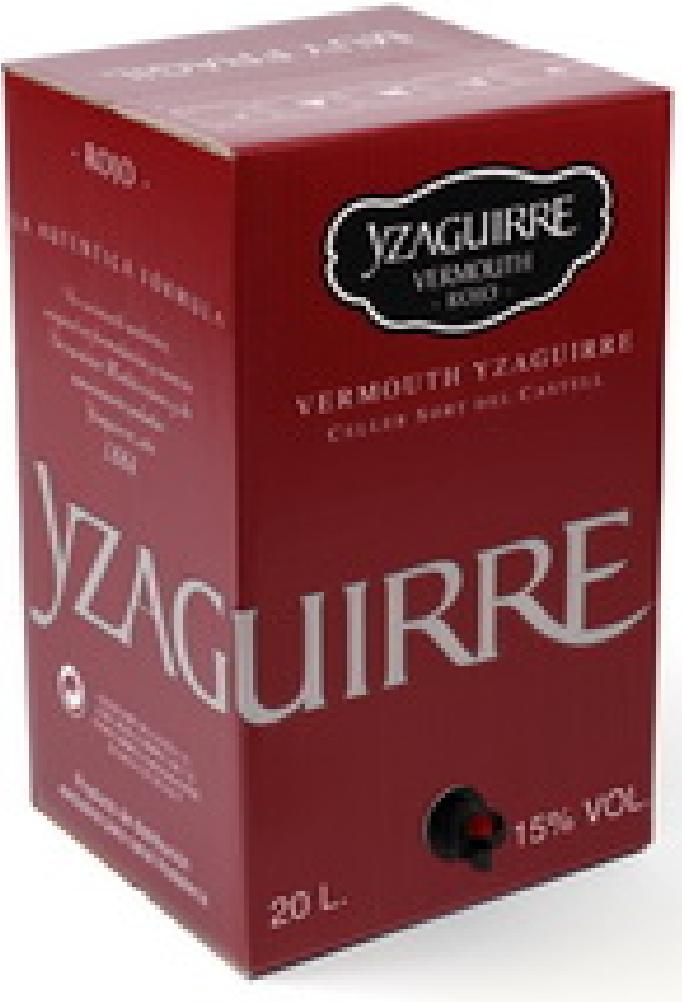
Buena intensidad aromática en boca, muy bien equilibrada con la acidez largo post gusto amargo e intenso.

### VERMOUTH YZAGUIRRE ROSADO

Un aperitivo ligero y sofisticado.

Original en formulación y esencia. Rosado y delicado, cosmopolita y contemporáneo





La apuesta por un producto de tanta tradición como el vermut a lo largo de los años acaba dando sus frutos.

La puesta al día de la propuesta inicial, modernizándola, dándole una nueva imagen, pero manteniendo su esencia de calidad, acorde con la historia de la marca, consigue relanzar el producto y conquistar nuevos mercados.





## VERMOUTH YZAGUIRRE SELECCIÓN 1884



Dos meses de maceración de las hierbas base, cerca de 80 variedades, dos años en barrica de roble, ayudan a estabilizar el aroma y el color de la mezcla realizada. En boca encontramos notas de maderas, hierbas y especias.

Post gust muy largo y original, con intensas notas amargas, que nos hablan de la alta calidad del producto.



### **VERMOUTH YZAGUIRRE ROJO RESERVA**

Gusto inicial en boca muy alcohólico pero en perfecto estado con la acidez del producto. Glicérico en elevado porcentaje, lo que ofrece un producto aterciopelado y agradable boca encontramos las notas de madera, hierbas y especias.

Un año en barricas de roble ayudan a estabilizar el aroma y color de la mezcla realizada

### **VERMOUTH YZAGUIRRE BLANCO RESERVA**

Gusto inicial en boca muy alcohólico pero en perfecto estado con la acidez del producto. Glicérico en elevado porcentaje, lo que ofrece un producto aterciopelado y agradable boca encontramos las notas de madera, hierbas y especias.

Un año en barricas de roble ayudan a estabilizar el aroma y color de la mezcla realizada

### **VERMOUTH YZAGUIRRE DRY RESERVA**

Gusto inicial en boca muy alcohólico pero en perfecto estado con la acidez del producto. Glicérico en elevado porcentaje, lo que ofrece un producto aterciopelado y agradable boca encontramos las notas de madera, hierbas y especias.

Un año en barricas de roble ayudan a estabilizar el aroma y color de la mezcla realizada





### VERMOUTH FRANCISCO SIMÓ Y CIA. ROJO

Combinación de hierbas aromáticas y vinos blancos de diferentes regiones españolas. Elaborado según la fórmula tradicional de Francisco Simó y cia. Notas de madera conjuntadas con las de las hierbas de la mezcla inicial.

Largo post gusto, amargo e intenso

### VERMOUTH FRANCISCO SIMÓ Y CIA. BLANCO

Combinación de hierbas aromáticas y vinos blancos de diferentes regiones españolas. Elaborado según la fórmula tradicional de Francisco Simó y cia. Notas de madera conjuntadas con las de las hierbas de la mezcla inicial.

Largo post gusto, amargo e intenso





#### VINUM ALTARIS J. SALLA

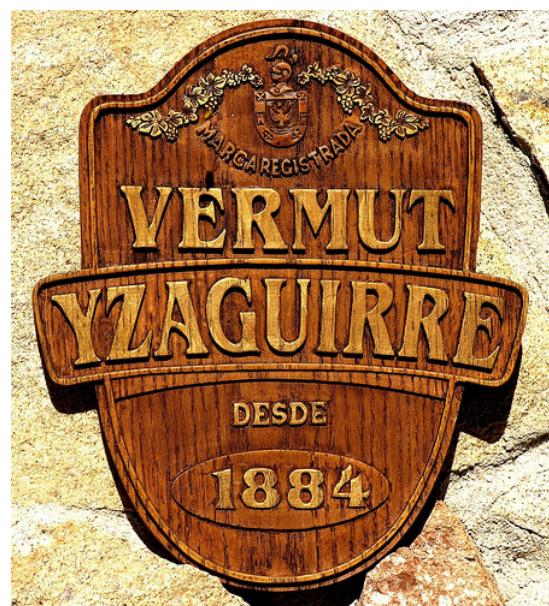
Vino dulce natural que nos recuerda claramente los aromos de la Camacha blanca y del Macabeo de los cuales procede.

Color marrón anaranjado claro, obtenido durante envejecimiento y con reflejos amarillo pajizos.

#### VINUM ALTARIS

Vino dulce natural que nos recuerda claramente los aromos de la Camacha blanca y del Macabeo de los cuales procede.

Color marrón anaranjado claro, obtenido durante envejecimiento y con reflejos amarillo pajizos.





#### **MISTELAJ. SALLA**

Vino dulce que ofrece un aroma y gusto que nos recuerdan enormemente las variedades con las que está elaborado.

#### **MOSCATEL J. SALLA**

Vino dulce natural, que nos ofrece un aroma especial y de una gran finura, que nos recuerda la variedad de la que procede: Moscatel de Alejandría, floral y agradablemente dulzón.

Tonos dorados propios de un envejecimiento.

#### **MOSCATEL**

Vino dulce natural, que nos ofrece un aroma especial y de una gran finura, que nos recuerda la variedad de la que procede





### **OLD BOAT (Tarragona clásico) L**

Vino semi dulce natural, azúcar procedentes de las mistelas usadas para su elaboración.

Puede ser bebido como aperitivo, vino de postre o acompañando frutos secos.

Vino perfecto para cocinar estofados, rustidos y maceraciones de carne.

### **VINO RANCIO J. SALLA**

Vino obtenido según el método de sol y serena en barriles de roble. Todos ellos contienen bases de vinos viejos, las llamadas madres.

Se sigue el proceso de envejecimiento en Solera, lo que provoca una oxidación más o menos rápida del producto.





### VINO TINTO CABERNET MONESTIR DEL TALLAT

Con la denominación de origen: Costers del Segre.

Color rojo cereza con brillos naranja. Aromas francos y especializados, típicos de la variedad Cabernet Sauvignon.

### VINO TINTO MERLOT MONESTIR DEL TALLAT

Con la denominación de origen: Costers del Segre.

Color cereza picota oscura y con reflejos anaranjados. Lágrima abundante y consistente. Notas de frutas maduras, café y chocolate.

### VINO TINTO MALBEC MONESTIR DEL TALLAT

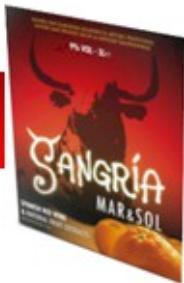
Crianza Tinto del Malbec con un rojo oscuro que recuerda las cerezas picotas muy maduras. Presentando tonalidades lisas y rosadas que hablan de su juventud.





SANGRIA MAR & SOL

SIENTE LA DIFERENCIA



#### SANGRIA MAR Y SOL 1L

Bebida dulce y refrescante que nos ofrece el gusto y aroma originales de las uvas con las que está elaborado el vino base y el gusto y el aroma originales de jugos de frutas que mezclamos con el vino base.

La calidad de esta sangría ofrece la posibilidad de beberla sola o mezclarla con hielo, sin necesidad de añadirle ningún tipo de licor.





### SANGRIA ZURRA MAR Y SOL 1L

Bebida dulce y refrescante que nos ofrece el gusto y aroma originales de las uvas con las que está elaborado el vino base y el gusto y el aroma originales de jugos de frutas que mezclamos con el vino base.

La calidad de esta sangría ofrece la posibilidad de beberla sola o mezclarla con hielo y un poco de licor.



### SANGRIA FRISANTE 275 ml

Bebida dulce y refrescante que nos ofrece el gusto y aroma originales de las uvas con las que está elaborado el vino base y el gusto y el aroma originales de jugos de frutas que mezclamos con el vino base.

Con un ligero punto de carbónico. Pensada para degustarla en envase individual.





### SANGRIA ZURRA FRISANTE 1L

Bebida dulce y refrescante que nos ofrece el gusto y aroma originales de las uvas con las que está elaborado el vino base y el gusto y el aroma originales de jugos de frutas que mezclamos con el vino base. Ofrece la posibilidad de beberla sola o mezclarla con hielo, sin necesidad de añadir ningún tipo de licor.



# YZAGUIRRE

## V. AGRIDULCE DE MERLOT (250ml)

V. Agridulce de Merlot de color caoba con notas marrones y reflejos ambarinos.

Producto para usar en ensaladas, vinagretas de todo tipo, escabeches y platos más elaborados

## V. AGRIDULCE DE VERMUT

V. Agridulce de Merlot de color caoba con notas marrones y reflejos ambarinos.

Producto para usar en ensaladas, vinagretas de todo tipo, escabeches y platos más elaborados

