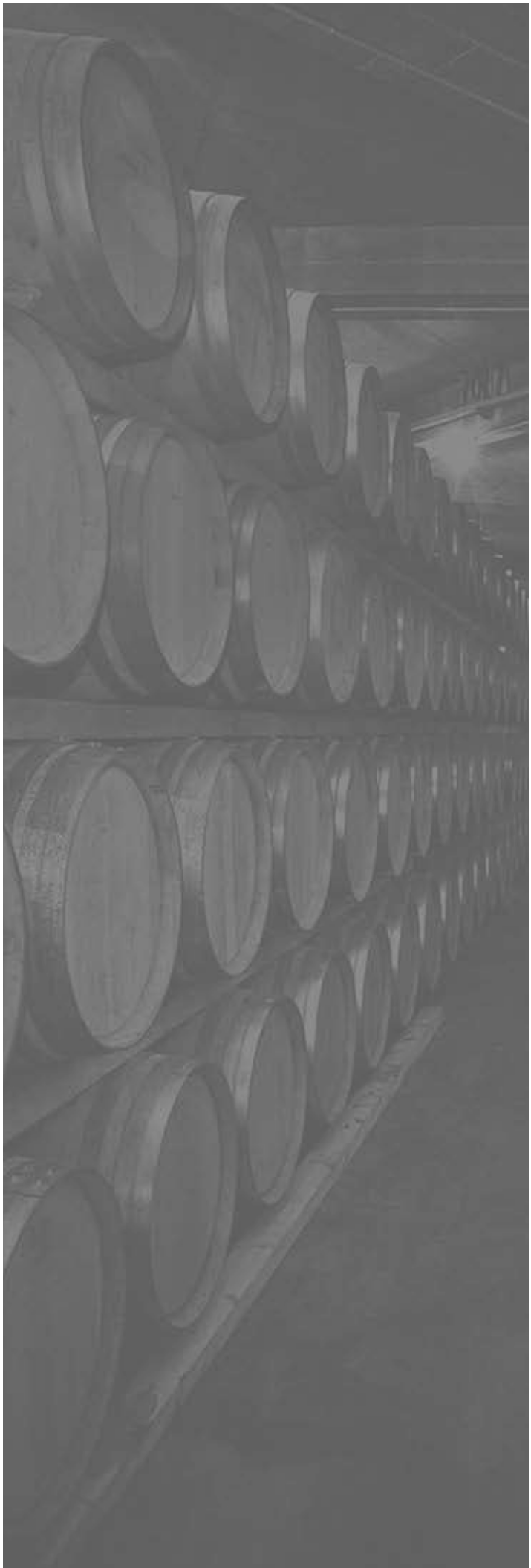
TAMAYO

DISTRIBUIMOS SIEMPRE LO MEJOR

CATÁLOGO

WWW.TAMAYO.COM.VE

@tamayociaoficial tamayo & CIA @tamayociaofic



TAMAYO

DISTRIBUIMOS SIEMPRE LO MEJOR

Somos una empresa 100% venezolana que desde su fundación en el año 1903 se dedica a la importación y distribución de productos de consumo masivo. En la actualidad, su radio de acción abarca todo el territorio venezolano por lo que importantes firmas nacionales e internacionales le confían el manejo de sus productos de mayor prestigio.

CONTENIDO

Productos Nacionales

Destilería Carupano

Rones Añejos 01-04
Licor de Ron 05

Servi-Bottle

Licores Secos ..... 06 - 07
Licor de Whisky 07

HL Ibarra

Licores Secos 08
Licores Dulces 08
Licor de Whisky 09-10
Vodka 10
Ginebra 10

Cervezería Destilo

Cerveza Destilo 12

Productos Importados

Champagne - Francia

Veuve Clicquot 13
Moet Chandon 15

Espumantes Chile

Gato Negro Sparkling Wine 16

Espumantes Argentina

Chandon ..... 17 - 18

Vinos Chilenos

Castillo de Molina ..... 19 - 21
Gato Negro ..... 22 - 24

Vodka

Belvedere 25

RON AÑEJO

LEGENDARIO 25 AÑOS

Categoría Colección

ESTD 1762

RON CARUPANO

Genuino y sublime Ron Viejo de 40º G.L., único en Venezuela y el mundo; exclusivo de un grupo de barricas de roble blanco americano de un solo lote con 25 años de añejamiento cerrado, sin reposición de mermas, ni mezclas, con una edición limitada y numerada anual de 500 decanters de cristal tallados con bolsa de Suede y estuche.

	VISTA Color ámbar intenso muy limpio y brillante.
	GUSTO Es meloso, untuoso, delicado y sedoso. Complejidad de los sabores de melaza y madera. Deliciosamente gustoso con suave textura aterciopelada
	OLFATO Recuerda ricas notas minerales, licorosas, frutas confitadas y agradables reminiscencias cítricas a concha de naranja, nueces y avellanas.

Código de barras:7591323001216
Código: 822
Unidad por caja: 6 Presentación: 0.75 lt

RON AÑEJO

ANTIGUAS RESERVAS X.O.

Categoría Colección

Excelso Ron Extra Viejo de Antología de 40º G.L., con extenso añejamiento cerrado en barricas de roble blanco americano sin reposición de mermas y con Madres de Reservas Antiguas Privadas de Familia con madres de hasta 30 años. Edición limitada y numerada anual de 2.000 decanters de cristal tallados con fino estuche.

	VISTA Color entre ámbar acaramelado con reflejos brillantes.
	GUSTO Vigoroso, de cuerpo robusto pero suave, delicado y muy apetitoso, que al final mantiene y armoniza una agradable combinación de sabores desde el dulce miel de su raíz originaria, con roble, cacao y frutas cítricas.
	OLFATO Aromas que combinan el regio carácter de la madera con ricos tonos de almendras y vibrantes notas de buen cacao.

Código de barras:7591323001353
Código: 823
Unidad por caja: 6 Presentación: 1/0.75 lt

RON AÑEJO

RON AÑEJO CARÚPANO ZAFRA 1991

Categoría Colección

Sublime Ron Extra Añejo, cerrado en barricas de roble blanco americano con 40 grados de alcohol, su doble añejamiento tardó unos 26 años: 10 el primer pase por barrica y entre 15 y 16, el segundo período de guarda. Zafra 1991 fue bautizada así para rendir homenaje, por un lado, al proceso de recolección de la cosecha de caña de azúcar; por el otro, al especial lote embarrilado el año destacado.

	VISTA Exhibe un color ámbar tostado, vivo y brillante
	GUSTO En boca se abre con carácter, con personalidad, para cerrar con delicadeza en el paladar.
	OLFATO En nariz regala notas de madera, almendra y dulces frutos cítricos.

UNIDADES POR CAJA: 6

Código de barras:7591323001544
Código: 824
Unidad por caja: 6 Presentación: 0.75 lt

RON AÑEJO

RESERVA 21 LIMITADA

Categoría **Reserva Limitada**

Autentico Ron Viejo de 45° G.L. botella super-flint para apreciar su color intenso y característico, con acabado de tapa de corcho y estuche. Madres reservas limitadas de hasta 21 años de envejecimiento.
GRADO DE ALCOHOL: 45° G.L.

VISTA
Marrón claro con destellos ámbar con pasas rubias.

GUSTO
Yodado o salino, con un toque equilibrado amargo.

OLFATO
Frutas cítricas con aires de salinidad yodadas.

Código de barras:7591323000103
Código: 694
Presentación: 6/0.75 lt

RON AÑEJO

RESERVA 18 LIMITADA

Categoría **Reserva Limitada**

Es un Ron Extra Viejo con largo añejamiento cerrado en barricas de roble americano sin reposición de mermas y Madres de Reservas Limitadas de hasta 18 años de envejecimiento

VISTA
Color ámbar, con destellos dorados brillantes.

GUSTO
Entrada vigorosa, con cuerpo firme y balanceada. Agradable permanencia en boca con un final meloso y prolongado disipar de sabor a higos y chocolates.

OLFATO
Delicado en nariz con aromas a frutos confitados con notas moderadas de madera, almendras y miel.

Código de barras:7591323000103
Código: 694
Presentación: 6/0.75 lt

RON AÑEJO CARUPANO ORO

RESERVA EXCLUSIVA 12 AÑOS

Categoría Super Premium

Singular Ron Viejo de 40º G.L. con 4 años de añejamiento cerrado en barricas de roble blanco americano y sin reposición de mermas, con madres de hasta 12 años de envejecimiento. Presentación en doce botellas de 0.750 lts.

	VISTA Color ámbar.
	GUSTO Matices de frutas exóticas, al final evoca sabores únicos de nuestra tierra carupanera.
	OLFATO Dulces aromas de una delicada combinación de duraznos y madera.

Código de barras:7591323000035
Código: 680
Unidad por caja: 12 Presentación: 0.75 lt

RON AÑEJO CARUPANO

RESERVA ESPECIAL 6 AÑOS

Categoría Premium

Singular Ron Viejo de 40º G.L. con 2 años de añejamiento cerrado en barricas de roble blanco americano y sin reposición de mermas, con madres de hasta 6 años de envejecimiento. Presentación en doce botellas de 0.750 lts.

	VISTA Color ámbar.
	GUSTO Suave al gusto, ligero y estable, terso con matices de frutas exóticas. Sabores genuinos de su origen de caña de azúcar.
	OLFATO Dulces aromas de una delicada combinación de duraznos y madera.

Código de barras: 7591323001209
Código: 692
Unidad por caja: 6 Presentación: 0.75 lt

BLEND DE RONES

LICOR DE RON CARUPANO BLACK

Categoría Estandar

Blend de Ron de 40º G.L. elaborado a base de 20% de ron envejecido por 2 años en barricas de roble blanco americano mezclado con destilados de caña seleccionados, agua, azúcar y maceración de virutas de roble.

destileria **CARUPANO**

Código de Barras: 7591323000615
Codigo:685
Unidad por caja: 12 Presentación: 0.70 lt

BLEND DE RONES

LICOR DE RON CARUPANO SILVER

Categoría Estandar

Blend de Ron de 40º G.L. elaborado a base de 20% de ron envejecido por 2 años en barricas de roble blanco americano mezclado con destilados de caña seleccionados, agua, azúcar y maceración de virutas de roble.

PRODUCTOS **NACIONALES**

Código de Barras: 7591323000875
Codigo:684
Unidad por caja: 12 Presentación: 0.70 lt

VENTARRÓN

Destilería
Servi
Bottle

Industrial SERVI BOTTLE

Ventarrón es un ron joven elaborado con los más finos alcoholes de caña de azúcar, maceraciones de roble, blendings de ron añejo envejecido y agua totalmente desmineralizada. Con una graduación alcohólica 30% inferior a los rones tradicionales, lo convierte en un producto suave al paladar y preferido por los jóvenes.

PARA FACILITAR LA OCASIÓN DE CONSUMO ESTA DISPONIBLE EN TRES PRESENTACIONES: 1 lt. 0.70 lt. 0.35 lt

Código de Barras: 7592297000069	Código de Barras: 7592297000151	Código de Barras: 7592297000151	Código de Barras: 7592297000212
Código: 120	Código: 122	Código: 122	Código: 121
Pet Presentación: 12/0.75 lt	Pet Presentación: 12/1 lt	Pet Presentación: 12/1.75 lt	Pet Presentación: 24/0,35 lt

LICOR DE WHISKY

KELTS

Kelts es un licor de whisky elaborado con los más finos alcoholes de grano, maceraciones de roble y agua desmineralizada.
Graduación alcohólica de 38°G.L.

destileria **SERVIBOTTLE**

Código de Barras: 7592297000601
Codigo:116
0Presentación: 12/0.75 lt

LICORES SECOS

LICOR DE RON QUIRPA

Licor seco de 30° G.L. elaborado con los mejores rones jóvenes de Venezuela. Agradable al paladar y con gran carácter. Ideal para consumir seco, versátil para mezclar y hacer cuba libre o cócteles.

destileria **SERVIBOTTLE**

Código de Barras: 7592297001783
Codigo:123
Presentación: 12/0.75 lt

Destilería
HL
Ibarra

LICORES SECOS

PATA DE ELEFANTE

Licor seco de 36° G.L. elaborado con base de Rones venezolanos de 3 o más años de añejamiento, maceración de roble y alcohol etílico.

Código de Barras: 7592297004111
Codigo:123
Presentación: 6/1.75 lt

LICORES DULCES

ANIS LA MACARENA

Anis con volumen de alcohol de 30 grados. Producto Nacional, Se suele tomar puro botella congelada o mezclado con jugos, yogur y hasta agua. Categoría Aguardiente Anís.

Producto embotellado y producido por Industrias H.L Ibarra. Distribuidor Exclusivo Tamayo & CIA S.A.

Distribuidor Exclusivo : Tamayo & CIA, S.A.

Código de Barras: 7591861010527
Codigo:901
Presentación: 12/ 1 lt

Código de Barras: 7591861010534
Codigo:685
Presentación: 12/0.70 lt

WINDSON'S 12

Licor Seco de whisky elaborado con base de whisky escocés de 3 y más años de envejecimiento y alcohol extra neutro de las mejores destilerías de nuestro país.

Grados De Alcohol: 40° G.L.

Distribuidor Exclusivo : Tamayo & CIA, S.A.

Código de Barras: 7591861013689
Codigo:915
Presentación: 12/0.70 lt

LICOR DE WHISKY
WINDSON'S
Categoría Estandar

Licor seco de 40º G.L. elaborado con base de whisky escocés y alcohol extra neutro de las mejores destilerías de nuestro país.
Categoría: Licor de Whisky Nacional

VODKA
WINDSON'S
Categoría Estandar

Durante la fabricación de c/u de los lotes se siguen técnicas de mezclado, dosificado y filtrado bajo las más estrictas normas de calidad. Es cuidadosamente embotellado para prevenir su contaminación con sabores y olores no característicos, dando como resultado un producto de muy alta calidad.

GINEBRA
WINDSON'S
Categoría Estandar

Las esencias usadas para la fabricación de este producto provienen del destilado y concentrado de vallas de enebro garantizando aromas y sabor propios al producto. Es cuidadosamente embotellado para prevenir su contaminación con sabores y olores no característicos, dando como resultado un producto de alta calidad.

Distribuidor Exclusivo : Tamayo & CIA, S.A.

Producto embotellado y producido por Industrias H.L Ibarra.

Código de Barras: 7591861013665
Código: 903
Presentación: 12/0.70 lt

Código de Barras: 7591861012002
Código: 911
Presentación: 12/0.70

Código de Barras: 7591861012026
Código: 912
Presentación: 12/0.70 lt

Destilo
WWW.TAMAYO.COM.VE

CERVEZA
DESTILO

Cerveza genuina ultra Premium tipo ale, según la Ley de Baviera de 1.516, solo admite el uso de agua, levadura, lúpulo y cebada malteada para su elaboración, sin aditivos químicos, conservantes o saborizantes. Producto de un delicado proceso en el cual se utiliza materia prima natural, de primera calidad, dando origen a una bebida con excelente cuerpo, aroma y sabor distinguido.

La Cerveza Destilo cumple la promesa de fresca voluptuosidad en sabor y cuerpo, que se aprecia desde la claridad ámbar que la caracteriza

Grado Alcoholico: 5% volumen
Temperatura de consumo: 3-7 ºC
Presentación: Botella ámbar de 300 ml

Presentación: 24/0.300 lt

CERVEZA
DESTILO BLONDE

Cerveza genuina ultra Premium tipo ale, según la Ley de Baviera de 1516, sólo admite el uso de agua, levadura, lúpulo y cebada malteada para su elaboración, sin aditivos químicos, conservantes o saborizantes. Producto de un delicado proceso en el que se utiliza materia prima natural, de primera calidad, dando origen a una bebida con excelente cuerpo, aroma y sabor distinguido.

Primera cerveza Blonde Ale elaborada en Venezuela con ingredientes genuinos y un delicado proceso de producción que garantiza su excelencia.

Destilo Blonde es una cerveza refrescante y liviana , de color dorado y cuerpo ligero, donde se destacan aromas florales y toques cítricos.

Grado Alcoholico: 5% volumen
Temperatura de consumo: 3-7 ºC
Presentación: Botella ámbar de 300 ml

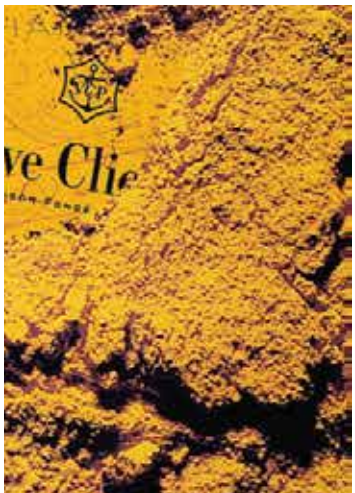
Código de barras:7 593117 000061
CPE: 121743221I

Presentación: 24/0.300 lt

Champagne

Veuve Clicquot

Veuve Clicquot
REIMS FRANCE



CHAMPAGNE

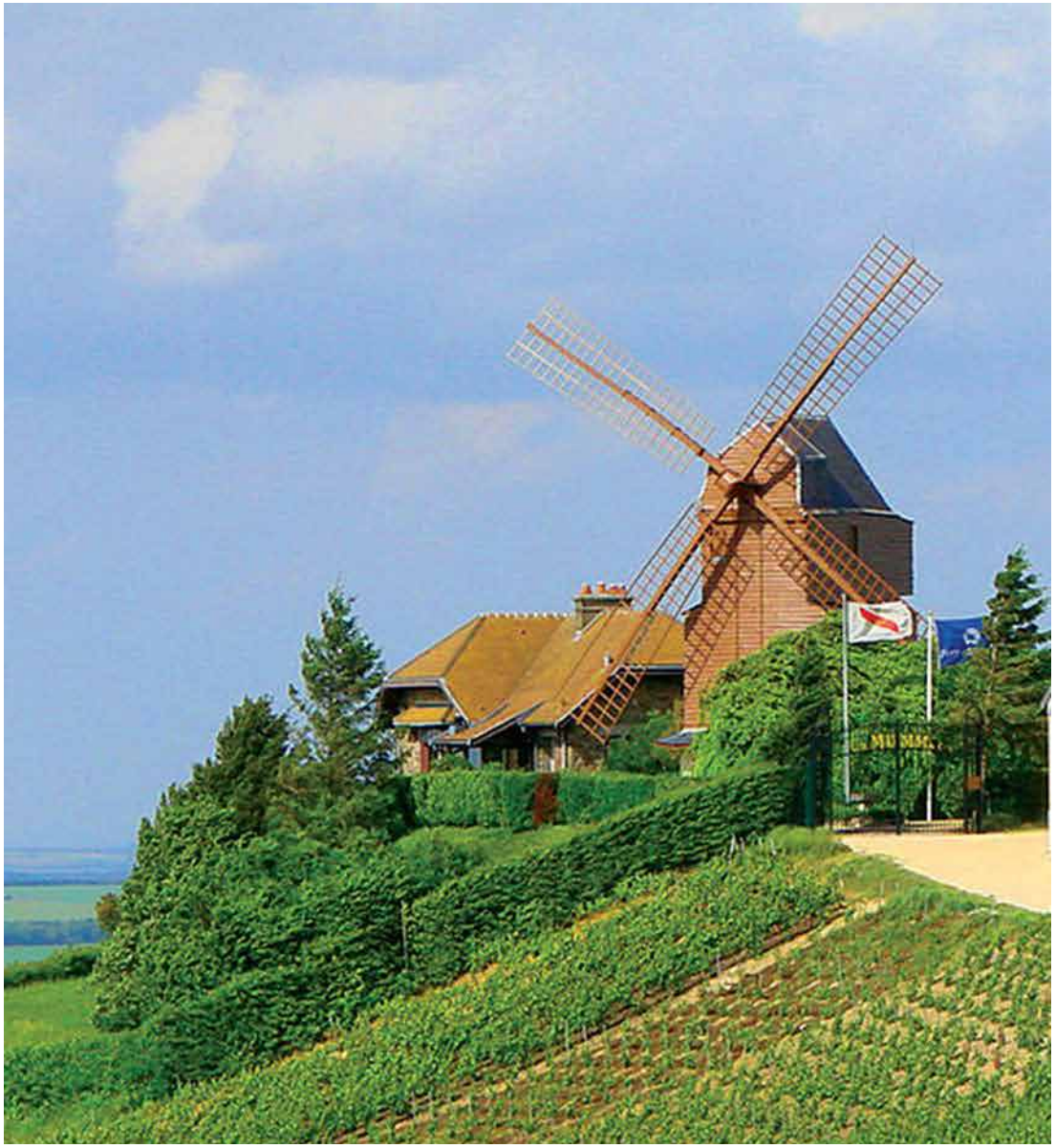
VEUVE CLICQUOT BRUT

El Champagne Veuve Clicquot Brut se impone de inmediato en nariz mientras que su complejidad explota en boca. Las primeras notas de frutos se completan con otras más secretas de bizcocho y vainilla tras la maduración en botella. Tiene una textura poderosa, que se caracteriza por una acidez recia y un soplo mineral. Sabores sutiles a melocotón blanco, anís, bizcocho y quinoto. La elegancia del final remata en una nota ahumada.

	FRUTOSIDAD: Pinot Noir (50-55%), Chardonnay (28-33%) y un toque de Meunier (15-20%) completa la mezcla.
	CONSUMO: Combina perfectamente con carnes blancas, pescado blanco y azules, vieiras, quesos con menor contenido graso parmesano.
	TEMPERATURA: 8-10º C

TEMPERATURA: 8-10º C
AÑEJAMIENTO: 3 años

Código de barras: 7802180068152
Código: 940
Presentación: 6/0.75 lt



Champagne

Moët Hennessy

FONDÉ EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

Vívido y generoso, Brut Imperial se distingue por una vibrante frutosidad, un seductor paladar y una madurez muy elegante, que continuamente nos envuelve y deleita. Sus aromas son intensos y reveladores: a frutas blancas (manzanas, peras y duraznos blancos), frutas cítricas (limón), florales y notas doradas (brioche y nueces). Dosage 9g/l.

	30% a 40% Pinot Noir, de 30% a 40% Pinot Meunier, de 20% a 30% Chardonnay
	Es perfecto con carnes blancas, sushi, pescado blanco, mariscos, ostras, vieiras y ensalada de frutas de pera, manzana y melocotón.
	6º - 8º C
	3 años

Código de barras: 3185370000335
Código: 670
Presentación: 6/0.75 lt

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON ROSE IMPERIAL

Rosé Imperial es la máxima expresión del estilo de Moët & Chandon. Reflejo de los más amados Champagne del mundo. Este especial champagne se distingue por su radiante color, su intensa frutosidad y paladar opulento. Color rosa brillante, rojos dominantes y reflejos morados. Aromas intensos e irresistibles, un bouquet vívido de fresas, raspberries, pasas rojas, toques florales (rosas) y una pizca de pimienta. Dosage 9g/l.

	Pinot Noir de 40% a 50% de las cuales vino rojo, la frutosidad Pinot Meunier de 30% a 40% , 10% de las cuales son vinos rojos y la fineza del Chardonnay del 10% al 20%.
	Particularmente se recomienda crustáceos a la parrilla, salmón, carpaccio, Ratatouille de verduras frescas y ensalada de frutas de verano con hojas de menta (fresa, frambuesa, grosella).
	6º - 8º C
	3 años

Código de barras: 3185370061503
Código: 676
Presentación: 6/0.75 lt

Vino Chileno

Viña San Pedro

GatoNegro

Sparkling Wine

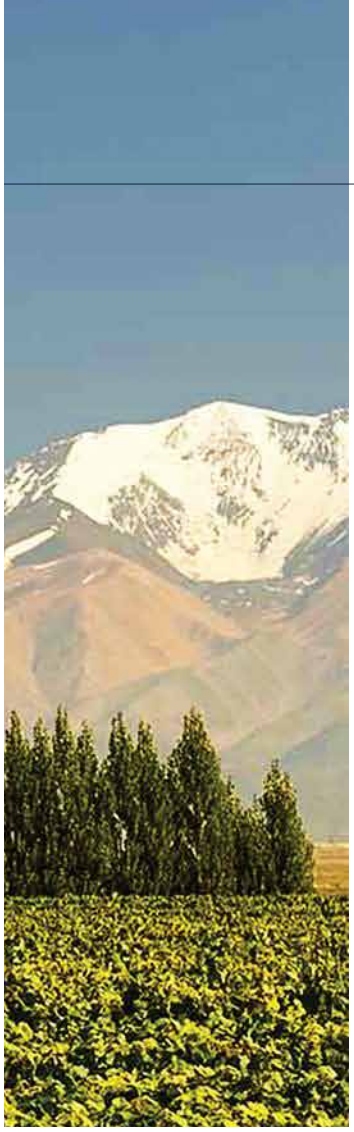
Bienvenido a nuestro maravilloso mundo de sabor. Descubre el nuevo y crujiente, vino Espumante. Hecho en el Valle Central, Chile. Cuenta con un color amarillo pálido y aromas de piña, lima y fruta fresca. Balance perfecto entre acidez y dulzura.

	100% Chardonnay.
	Perfecto como un aperitivo, acompañando comidas o en cualquier ocasión.
	Servir a temperaturas entre 8-10º C.
	Ninguno

Código de barras:7804300120603
Código: 1105
Presentación: 6/0.75 lt

Champagne

Moët Hennessy



ESPUMANTE ARGENTINO

CHANDON EXTRA BRUT

BODEGAS CHANDON

Bodegas Chandon pertenece al Grupo de marcas de Lujo más grande del mundo: LVMH Extra Brut es el gran clásico de Chandon, de amplia preferencia por todos los consumidores. Gran elegancia, suavidad y equilibrio. En él se destacan los aromas de frutos frescos perfectamente combinados con ligeras notas de levaduras y acompañados en boca por un equilibrio, estructura y delicado sabor frutado, que lo hacen perfecto para disfrutar en cualquier ocasión. Sabor fresco, frutado y muy suave. 10 gramos de azúcar por litro. Potencial de Guarda de 3 años

	Chardonnay , Pinot Noir Semillón
	Acompaña de forma exquisita quesos blandos, sushi, aves blancas, pescados de mar y ensaladas.
	Servir a temperaturas entre 4º - 6º C
	1 año

Código de barras: 7790975000183
Código: 651
Presentación: 6/0.75 lt

ESPUMANTE ARGENTINO

CHANDON DEMI SEC

Demi Sec de Chandon es la propuesta mas dulce de Chandon, muy fácil de beber. Es muy intenso y frutado. Los aromas frescos a mandarinas, peras, duraznos y frutos confitados de boca redonda, suave y ligeramente dulce. Color amarillo liviano, un poco más sostenido que el de Chandon Extra Brut, con marcados reflejos verdes. Sus burbujas y espuma son finas, define una corona y un velo persistente. En boca es dulce, suave y gran amplitud. Perfecto equilibrio entre azúcar acidez, fin de boca largo y ligeramente dulce. Tiene 29 grs Azúcar Residual. Potencial de guarda de 3 años.

	40% Chardonnay , 20% Pinot Noir, 40% Semillón
	Ideal como aperitivo, para acompañar postres y dulces.
	Servir a temperaturas entre 4º - 6º C
	1 año

Código de barras:7790975000190
Código: 652
Presentación: 6/0.75 lt

ESPUMANTE ARGENTINO

CHANDON BRUT ROSÉ

Rosé de Chandon se destacan notas nítidas de frutos rojos (frambuesa, cereza y frutilla), cítricos y damasco. De color salmón brillante. Se logran tonalidades únicas gracias al corte específico del vino base blanco, con un porcentaje bien definido de Malbec Tinto. Se logró una perfecta armonía entre el cuerpo dado por el Malbec y la redondez del Chardonnay, a través de la selección y la combinación de los cepajes. El resultado es un espumante fresco, seco y suave, fácil de beber. 14 grs de azúcar residual por litro. Potencial de guarda de 5 años

	Malbec, Chardonnay.
	Perfectamente como aperitivo o para acompañar entradas o postres, aves con salsas de hongos y carnes rojas grilladas..
	Servir a temperaturas entre 4º - 6º C
	1 año

Código de barras:7790975001340
Código: 657
Presentación: 6/0.75 lt

Vino Chileno

Viña San Pedro

VINOS CHILENOS

CASTILLO DE MOLINA PINOT NOIR

RESERVA

CASTILLO DE
MOLINA

Color rojo rubí brillante y de baja intensidad. Se destacan los frutos rojos como cerezas, bayas y ciruelas, con notas a vainilla y caramelo aportadas por su paso por barricas. Es un vino fresco y frutal, de taninos suaves, armónicos, delicados y de largo final. Puede ser bebido inmediatamente o guardado hasta por 3 años.

	100% Pinot Noir
	Ideal para acompañar aves de caza, peces como atún o salmón y quesos suaves.
	Servir a temperaturas entre 14-15ºC.
	10 meses en barricas.

Código de barras: 7804300121693
Código: 959
Presentación: 12/0.75 lt

VINOS CHILENOS

CASTILLO DE MOLINA SHIRAZ

RESERVA

Este vino es elaborado con las mejores uvas de los viñedos de Viña San Pedro situados en el Valle del Maule, específicamente en el área de Pencahue. Intenso color violáceo. Aroma a mucha fruta, destacando principalmente moras, ciruelas y cerezas, entremezcladas con suaves notas especiadas, chocolate y cedro. En boca es un vino con buen graso, rica fruta, de concentración media y taninos maduros. Esta muy bien integrado con la madera y presenta un final prolongado. La mezcla tiene una guarda en barricas francesas, de las cuales 30% son nuevas.

	90% Shiraz, 10% Cabernet Sauvignon
	Ideal para acompañar carnes rojas, cordero asado, carnes de caza y quesos maduros.
	Servir a temperaturas entre 17-18ºC.
	12 meses en barricas y 6 meses en botella.

Código de barras: 7804300124489
Código: 984
Presentación: 12/0.75 lt

VINOS CHILENOS

CASTILLO DE MOLINA CARMENERE

RESERVA

Este vino es elaborado con los mejores viñedos de Carmenere que Viña San Pedro posee en el Valle del Maule. Presenta un color violeta oscuro intenso y profundo. En nariz destacan principalmente los frutos negros, moras, ciruelas frescas, especias que interactúan perfectamente con sutiles notas tostadas, vainilla y manjar. En boca es un vino de una concentración media, buen volumen y estructura, con fruta madura, sedoso, bien integrado y fresco. La mezcla tiene una guarda en barricas francesas, de las cuales 30% son nuevas

	0% Carmenere, 10% Cabernet Sauvignon
	Ideal para acompañar risotto, carnes magras al horno, aves de caza y quesos maduros.
	Servir a temperaturas entre 16-17ºC.
	12 meses en barricas y 6 meses en botella.

Código de barras: 7804300122959
Código: 958
Presentación: 12/0.75 lt

CASTILLO DE MOLINA CABERNET SEVIGNON

RESERVA

Este vino es elaborado con las mejores uvas de Cabernet Sauvignon provenientes de los viñedos que Viña San Pedro posee en el Valle de Cachapoal. Presenta un intenso color rojo rubí con tonos violáceos. Una nariz expresiva y compleja, marcada por frutas rojas como cassis, guindas, berries, frutos del bosque, bien integradas con las notas tostadas provenientes de la barrica. Es un vino frutal y bien integrado, taninos maduros y suaves que dan paso a un final largo y persistente. Tiene una guarda en barricas francesas, de las cuales 30% son nuevas.

	90% Cabernet Sauvignon, 10% Shiraz
	Ideal para acompañar carnes rojas, aves de caza, ciervo y quesos maduros.
	Servir a temperaturas entre 17-18ºC.
	12 meses en barricas y 6 meses en botella.

Código de barras: 7804300010614
Código: 929
Presentación: 12/0.75 lt

CASTILLO DE MOLINA MERLOT

RESERVA

Este vino es elaborado con las mejores uvas de Merlot, provenientes de los viñedos que Viña San Pedro posee en el Valle de Cachapoal. Intenso color rojo rubí. Presenta una nariz muy frutal y aromática, donde destacan las frutas rojas, que se combinan con sutiles aromas tostados, tofee y vainilla provenientes de las barricas francesas. En boca es un vino con buena fruta, redondo y de buen cuerpo, con taninos maduros y balanceados que guían al vino hacia un prolongado final. La mezcla tiene una guarda en barricas francesas, de las cuales 30% son nuevas.

	90% Merlot. 10% Cabernet Sauvignon
	Ideal para acompañar jamón serrano, aves de caza, venado, risotto y quesos maduros y suaves.
	Servir a temperaturas entre 16-17ºC.
	12 meses en barricas y 6 meses en botella.

Código de barras: 7804300121396
Código: 937
Presentación: 12/0.75 lt

Vino Chileno

Viña San Pedro

GatoNegro

Este ensamblaje CS-ME tiene un intenso color rojo rubí con reflejos violáceos. Aromas a frutillas y moras mezclados a la perfección con dulces toques de vainilla y chocolate que le dan una suave sensación final y excelente persistencia. Es un vino realmente fresco y frutal con acidez ideal, lo cual aumenta la sensación de frescura e intensifica los aromas.

	100% Cabernet Sauvignon
	Ideal con carnes rojas grasas, quesos maduros como parmesano, camembert y roquefort
	Servir a temperaturas entre 14-16ºC.
	Ninguno

Código de barras:7804300120603
Código: 1105
Presentación: 12/0.75 lt

CARMÉNÈRE

GatoNegro

Vino Chileno
Viña
San Pedro

Viñedos de Molina. VII región, Chile (Valle Central). Fundos San Pedro y San Miguel: Gran amplitud térmica lo que favorece una perfecta madurez fenólica. Vinos de muy buen color y suaves en boca. Es un vino diferente, que sorprende al consumidor que descubre esta cepa.

	100% Carménère
	Perfecto con comidas especiadas como la Mexicana, China y Thai. También con cerdo, pato, aves de caza y quesos.
	Servir a temperaturas entre 16-18ºC.
	Ninguno

Código de barras: 7804300122805
Código: 994
Presentación: 12/0.75 lt

CABERNET SAUVIGNON

Origen Valle de Lontué. Color rojo intenso con tintes violáceos. Aromas de frutas frescas maduras, tales como moras y grosellas negras. Es un vino franco y abierto. Vino fácil de beber, taninos suaves con un ataque llene de fruta y un agradable final.

	100% Cabernet Sauvignon
	Ideal con carnes rojas grasas, quesos maduros como parmesano, camembert y roquefort
	14 -16 ºC
	Ninguno

Código de barras: 7804300010638
Código: 933
Presentación: 12/0.75 lt

SAUVIGNON BLANC

GatoNegro

Vino Chileno
Viña
San Pedro

Origen Valle de Lontué. Color amarillo pálido con tonos verdes. Destacan aromas de frutas tropicales de buena intensidad, tales como piñas y mangos. Sabor a frutas, buena acidez, carácter fresco y joven, final vivo, buena persistencia con un final agradable.

	100% Sauvignon Blanc
	Ideal como aperitivo, para acompañar quesos, pescados, pastas, ensaladas.
	Servir a temperaturas entre 14-16ºC.
	Ninguno

Código de barras: 7804300010645
Código: 930
Presentación: 12/0.75 lt

CABERNET SAUVIGNON ROSE

Origen Valle de Lontué. Color rojo intenso con tintes violáceos. Aromas de frutas frescas maduras, tales como moras y grosellas negras. Es un vino franco y abierto. Vino fácil de beber, taninos suaves con un ataque llene de fruta y un agradable final.

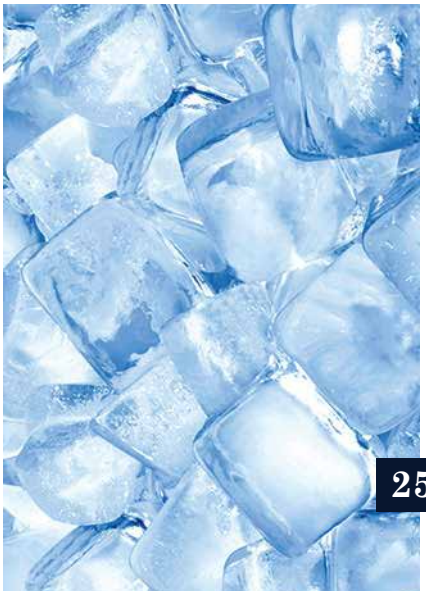
	100% Cabernet Sauvignon
	Ideal como aperitivo, para acompañar quesos, pescados, pastas, ensaladas.
	Servir a temperaturas entre 8-10ºC.
	Ninguno

Código de barras: 7804300120634
Código: 932
Presentación: 12/0.75 lt

VODKA
BELVEDERE

Elaborado 100% con centeno Dánkowskie cultivado solamente en Polonia, cosechado a mano. Destilado 4 veces utilizando antiguas técnicas de elaboración. Se utilizada agua pura y rica en minerales que ha sido purificada a través de tres procesos de filtración. A diferencia de muchos estilos occidentales o neutros de vodka, Belvedere tiene una sutil complejidad y dulzura que la de una personalidad distinta. En la nariz, una leve insinuación de mezclas de vainilla con crema suave, el paladar esté lleno y redondo con una textura ligera y aterciopelada y notas de pimienta blanca y de especias, almendras y helado de vainilla. El final culmina en una suavidad cálida, limpia, un sabor de pan de centeno y nueces tostadas

BELVEDERE
VODKA



Código de barras: 5901041003454
Código: 800
Presentación: 6/0.70 lt

TAMAYO
DISTRIBUIMOS SIEMPRE LO MEJOR
WWW.TAMAYO.COM.VE
@tamayociaoficial
tamayo & CIA
@tamayociaofic