

FINCA LAS AGRUPADAS ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS, S.L.



LO NATURAL DE LA FINCA A TU MESA



www.lasagrupadas.com



En **Finca Las Agrupadas Alimentación y Bebidas** elaboramos productos con nuestras materias primas y con nuestro sello propio. Así, fabricamos **queso manchego artesano** con leche cruda -gracias a las 2.000 ovejas de raza manchega que pastan en nuestras mil hectáreas de finca.

Además, comercializamos **aceite de oliva virgen extra**, **Vino de la Tierra de Castilla** y **conservas y patés artesanos de Caza**. Somos una empresa joven y dinámica, a pesar de que nuestra finca data de **1954** y, desde siempre, tenemos de la mejor materia prima.

Finca Las Agrupadas elaborate products with our raw materials and our own label. So, we produce quality Manchego Cheese with raw sheep's milk Manchego race from raw milk thanks to the 2,000 Manchego sheep grazing in our thousand acres of farm, goat and sheep pure and manchego cheese cream with olives.

Also, we make extra virgin olive oil, Vino de la Tierra de Castilla and a selection of preserves and pâtés of game, made with natural ingredients traditionally and with excellent quality. We are a young and dynamic company, although our farm dates from 1954 and, as always, we have the best raw material.

LO NATURAL DE LA FINCA A TU MESA



www.lasagrupadas.com

NUESTRA FINCA/OUR FACILITIES



www.lasagrupadas.com

FINCA LAS AGRUPADAS: QUESOS/CHEESE



www.lasagrupadas.com

FINCA LAS AGRUPADAS: DOP QUESO MANCHEGO/MANCHEGO CHEESE



Nuestros quesos acogidos a la **Denominación de Origen Protegida “Queso Manchego”** presentan unos aromas y una textura muy agradables, al tiempo que son firmes e intensos en boca, donde predomina la intensidad de la leche cruda de oveja manchega.

Se elaboran con **leche cruda de oveja manchega, sal, cuajo, fermentos lácticos y lisozima de huevo.**

Extracto Seco: 55% mínimo

Materia Grasa: 50% mínimo

Se presenta en **formatos** de 3, 2 y 1 kg.

Varietades: Semicurado (3-5 meses) y Curado (6-12 meses)

Our cheeses have a flavor and a texture very pleasant, while they are strong and intense on the palate, where the intensity of raw milk Manchego sheep predominates.

Made with raw milk Manchego sheep, salt, rennet, lactic ferments and egg lysozyme.

Dry Matter: 55% minimum

Materia Fat: 50% minimum

It comes in formats of 3, 2 and 1 kg.

Varieties: Semicurado (3-5 months) and Curing (6-12 months)



www.lasagrupadas.com

**FINCA LAS AGRUPADAS: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA/EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
SIKITITA & ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**



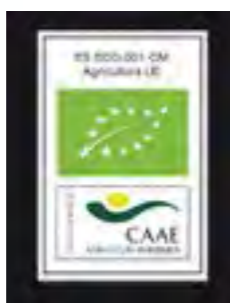
FINCA LAS AGRUPADAS: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA/EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



El Aceite de Oliva Virgen Finca Las Agrupadas Virgen Extra Ecológico muestra en cata una intensidad baja de notas amargas y picantes y una intensidad alta a frutos secos y hierba verde. Es de color verde claro, con reflejos dorados y está elaborado exclusivamente con aceitunas de la propia Finca.

Calidad: Extra Virgen con acidez 0,4
Variedades: Picual, Cornicabra, Arbequina.
Formato: 500 ml.
Presentación:
-Caja de 12 botellas /500 ml.

CERTIFICADO ECOLÓGICO ES-ECO-001-CM



Organic and Extra Virgin Olive Oil Finca Las Agrupadas shown in tasting a low intensity of bitter and spicy notes and a high intensity of nuts and green grass. It is light green with golden highlights and is made exclusively from olives of the estate itself.

*Quality: Extra Virgin acidity 0.4
Varieties: Picual, Arbequina and Cornicabra.
Format: 500 ml.
Presentation:
-Box Of 12 bottles of 500 ml.*



www.lasagrupadas.com

FINCA LAS AGRUPADAS: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA SIKITITA 100%/EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SIKITITA 100%



El Aceite de Oliva Finca Las Agrupadas Virgen Extra Sikitita 100% está elaborado íntegramente con esta variedad, que combina las notas dulces de la arbequina con la acidez de otras variedades como la picual. En cata muestra en cata una intensidad baja de notas amargas y picantes y una intensidad alta a frutos secos y hierba verde. Es de color verde claro, con reflejos dorados y está elaborado exclusivamente con aceitunas de la propia Finca.

Calidad: Extra Virgen con acidez 0,4
Variedades: Sikitita 100%.
Formato: 500 ml.
Presentación:
-Caja de 6 botellas /500 ml.

Reconocimientos/Awards:

Concurso Internacional de Vinos, Espirituosos y Aceites de Oliva Virgen Extra 2016 (CINVE)
MEDALLA DE PLATA/SILVER MEDAL



Olive Oil Extra Virgin Finca Las Agrupadas Sikitita 100% is made completely from Sikitita olive variety, shown in tasting a low intensity of bitter and spicy notes and a high intensity of nuts and green grass. It is light green with golden highlights and is made exclusively from olives of the estate itself.

Quality: Extra Virgin acidity 0.4
Varieties: Sikitita 100%.
Format: 500 ml.
Presentation:
-Box Of 6 bottles of 500 ml.



www.lasagrupadas.com

2016
CINVE

7 a 10
febrero
2016

LA RÁBIDA
(HUELVA)

7 to 10
February
2016

Concurso oficialmente reconocido
Resolución de 11 de enero de 2016
Dirección General de la Industria Alimentaria
CINVE Wines Contest



CONCURSO INTERNACIONAL
DE VINOS Y ESPIRITUOSOS

INTERNATIONAL
WINES & SPIRITS CONTEST

CATA INTERNACIONAL
DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN

INTERNATIONAL OLIVE OIL
TASTING

PLATA

**FINCA LAS AGRUPADAS
SIKITITA 2016**

Finca Las Agrupadas

LA RÁBIDA (HUELVA), 10 DE FEBRERO DE 2016

CINVE 2016

Organiza
Organize:

INSOC
FERIAL

Patrocinadores oficiales / Official Sponsors:



Jesús M. Guirau Gómiz
Presidente / CEO

Tomás de Soto Rioja
Comisario CINVE

Mabel Mijares y García Peláez
Directora Técnica / Technical Director

Pascual Herrera García
Director Técnico / Technical Director

FINCA LAS AGRUPADAS ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS, S.L.: VINOS/WINES





FINCA LAS AGRUPADAS SAUVIGNON BLANC

Nota de cata: De color amarillo pálido, con reflejos dorados, en nariz presenta agradables aromas a frutas blancas, a piña y a fruta de la pasión. En el paso de boca es suave, dulce y con un gran peso de fruta, volviéndonos a mostrar lo que nos adelanta en la fase olfativa.

Armonización: Es el compañero ideal de todo tipo de arroces, pescados, mariscos y entrantes, siempre que se deguste bien frío, a unos 8-10º C.

Indicación: Vino de la Tierra de Castilla

Variedades: Sauvignon Blanc

Graduación Alcohólica: 12% Vol

Presentación:

Botella 3/4 bordelesa italiana (31,5 cm)

Caja de 6 botellas de 3/4

Reconocimientos:

Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos 2015 (CINVE)
MEDALLA DE PLATA



Tasting notes: *Pale yellow with green hues, clean and bright. The nose pleasant aromas of white fruits, pineapple and passion fruit appear. The palate is soft, sweet and great weight of fruit.*

Pairing: *Ideal to accompany of all type of rice, fish, shellfish and starters. Always serve very cold: 8-10º C.*



www.lasagrupadas.com

CONCURSO INTERNACIONAL
DE VINOS Y ESPIRITUOSOS

INTERNATIONAL
WINES & SPIRITS CONTEST

CATA INTERNACIONAL
DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN

INTERNATIONAL OLIVE OIL
TASTING

PLATA

**FINCA LAS AGRUPADAS
SAUVIGNON BLANC 2014**

Finca Las Agrupadas

Valladolid, 29 de marzo de 2015

CINVE 2015



Concurso oficialmente reconocido
Resolución de 18 de diciembre de 2014
Dirección General de la Industria Alimentaria
Official Wine Contest



Organiza
Organizer:



Secretaría Técnica
Technical Office:



Colaboran
Support:



Francisco Javier León de la Riva
Alcalde de Valladolid

Jesús M. Guirau Gómez
Presidente / CEO

M^{ra} Isabel Mijares y García Pelayo
Directora Técnica / Technical Director

Pascual Herrera García
Director Técnico / Technical Director



FINCA LAS AGRUPADAS TEMPRANILLO-SYRAH

Nota de cata: Muestra un atractivo color cereza con borde rubí y en nariz es potente, complejo, especiado y equilibrado, alternando en el paso de boca las características de las variedades Tempranillo y Syrah de nuestra finca, destacando las notas a mora que aporta la Syrah, con los matices especiados de su periodo de crianza.

Armonización: Combina bien con todo tipo de entrantes, arroces, estofados, carnes blancas y rojas a la plancha, siempre atemperado, a unos 12-14º C.

Variedades: Tempranillo (80%), Syrah (20%)

Indicación: Vino de la Tierra de Castilla

Graduación Alcohólica: 13% Vol

Presentación:

Botella 3/4 bordelesa italiana (31,5 cm). Caja de 6 botellas de 3/4

Reconocimientos:

Guía Repsol Mejores Vinos de España 2015: 93 puntos (Cuadro de Honor)

Guía Repsol

Our wine is young, with a light oak aging for three months. Displays an attractive cherry color with a ruby rim and nose is powerful, complex, spacing and balanced, alternating in the palate the characteristics of the varieties Tempranillo (80%) and Syrah (20%) of our farm, highlighting notes mora provided by the Syrah, with spaced nuances of rearing period.



www.lasagrupadas.com



FINCA LAS AGRUPADAS

2013

FINCA LAS AGRUPADAS | Castilla

93

Puntos

A la vista

Vestido rojo burdeos brillante con matices violáceos.

En nariz

Aroma intenso, fresco, fruta roja y agradable fondo mineral.

En boca

Jugoso en el paso de boca. Final persistente.

Historia

Finca Las Agrupadas se fundó en 1954 y cuenta con más de 1.000 hectáreas dedicadas al cultivo de la vid, el olivo y el cereal. Dispone, además, de 2.000 ovejas de pura raza manchega para elaborar queso manchego y tiene yeguada propia. En 2014 ha sacado a la luz su primer vino homónimo, elaborado con las variedades Tempranillo y Syrah.

Ficha técnica



DALE CANDELA DE FINCA LAS AGRUPADAS



Nota de cata: De color amarillo pálido, con destellos verdosos, limpio y brillante. En nariz es muy varietal con las notas propias de la verdejo a frutas frescas y a hierba recién cortada. En el paso de boca, donde aparecen notas a melocotón, es equilibrado, frutoso y de gran persistencia.

Armonización: Ideal para acompañar a todo tipo de entrantes, arroces, pescados, mariscos, tablas de quesos y carnes blancas. Disfrutar frío, a 9-11° C

Variedades: Verdejo (100%).

Indicación: DO Rueda **Graduación**

Alcohólica: 13,5% Vol

Presentación:

Botella 3/4 bordelesa italiana (31,5 cm). Caja de 6 botellas de ¾

Reconocimientos:



Medalla de Oro “China Wine & Spirits Awards” 2016.

Tasting notes: *Pale Yellow colour with green hints, clean and bright. In nose is very expressive of his variety with notes of fresh fruits and recently cut herbs typical of Verdejo. In mouth appears notes of peach, fruity and balanced with great persistence.*

Pairing: *Ideal to accompany all types of starters, rice, fish, shellfish, cheese and white meat. Serve very cold, to 9-11° C.*



www.lasagrupadas.com



WORLDWINE AWARDS



CHINA WINE & SPIRITS AWARDS
中国环球葡萄酒及烈酒大奖

2016

Finca Las Agrupadas

Dale Candela de Finca Las Agrupadas 2015

was awarded a

GOLD MEDAL

at the CWSA 2016

CWSA IS THE BIGGEST & MOST PRESTIGIOUS WINE & SPIRITS COMPETITION IN HONG KONG & CHINA

Carefully selected as CWSA Judges are the top 100 BUYERS - Importers, Distributors and Retailers, all based in Hong Kong and China. This important CWSA Medal is the most powerful endorsement of quality and suitability for the Chinese market.



Kelly England

CREATIVE DIRECTOR



WORLDWINE AWARDS



SEMENTAL DE FINCA LAS AGRUPADAS

Nota de cata: Nuestro Semental muestra un color granate intenso, con reflejos violeta, y unos aromas a fruta roja y negra con balsámicos y un fondo mineral muy elegante. En el paso de boca, es fresco y sedoso, con taninos dulces, volviendo a aparecer los matices balsámicos y a ahumados finos.

Armonización: Ideal para acompañar con todo tipo de carnes y asados, ibéricos o queso curado. Servir atemperado, a 12-14° C.

Variedades: Garnacha Tintorera (60%) y Monastrell (40).

Añada: 2013

Indicación: Vino de la Tierra de

Castilla Graduación Alcohólica:

14,5% Vol Presentación:

Botella 3/4 borgoña (30 cm). Caja de 6 botellas de 3/4.

Reconocimientos:



Medalla de Oro "China Wine & Spirits Awards" 2015.



Guía Repsol Mejores Vinos de España 2016: 94 puntos (Cuadro de Honor)



Medalla de Plata en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos (CINVE) 2016

Tasting notes: Our Semental shows an intense garnet colour with violet hints and black & red fruits aromas with balsamic and mineral background which is very elegant. In mouth, is fresh and silky with sweet tannins, reappears balsamic and smoked fine nuances.

Pairing: Ideal to accompany all types of rice, fish, shellfish, cheese and white meat. Serve very cold, to 9-11° C.



www.lasagrupadas.com



2016
2016
2016
2016
2016

7 a 10
febrero
2016

LA RÁBIDA
(HUELVA)

7 to 10
February
2016

Concurso oficialmente reconocido
Resolución de 11 de enero de 2016
Dirección General de la Industria Alimentaria
Official Wine Contest



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

CONCURSO INTERNACIONAL
DE VINOS Y ESPIRITUOSOS

INTERNATIONAL
WINES & SPIRITS CONTEST

CATA INTERNACIONAL
DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN

INTERNATIONAL OLIVE OIL
TASTING

PLATA

**SEMENTAL DE FINCA
LAS AGRUPADAS 2013**

Finca Las Agrupadas

LA RÁBIDA (HUELVA), 10 DE FEBRERO DE 2016

CINVE 2016

Organiza
Organize:

INSOC
Ferial

Patrocinadores oficiales / Official Sponsors:



JUNTA DE PRODUCCIÓN



Secretaría General
Decanato



FUJEV

Jesús M. Guirau Gómez
Presidente / CEO

Tomás de Soto Rioja
Comisario CINVE

M^{te} Isabel Mijares y García Pelaya
Directora Técnica / Technical Director

Pascual Herrera García
Director Técnico / Technical Director



Finca Las Agrupadas

SEMENTAL de Finca Las Agrupadas 2013

was awarded a

GOLD MEDAL

at the CWSA 2015

CWSA IS THE BIGGEST & MOST PRESTIGIOUS WINE & SPIRITS COMPETITION IN HONG KONG & CHINA

Carefully selected as CWSA Judges are the top 100 BUYERS - Importers, Distributors and Retailers, all based in Hong Kong and China. This important CWSA Medal is the most powerful endorsement of quality and suitability for the Chinese market.

Kelly England

CWSA PRESIDENT





Semental de Finca las Agrupadas

2013

Finca Las Agrupadas | Castilla

94

Puntos

A la vista

Vestido rojo burdeos brillante Limpio y brillante

En nariz

Aroma intenso, fresco, fruta roja y agradable fondo mineral. Elegante toques tostados y balsámicos

En boca

Amplio en su entrada en boca, jugoso en el paso de boca y final persistente.

Información

Precio Orientativo

0 €

Historia

Finca Las Agrupadas se fundó en 1954 y cuenta con más de 1.000 hectáreas dedicadas al cultivo de la vid, el olivo y el cereal. Dispone, además, de 2.000 ovejas de pura raza manchega para elaborar queso manchego y tiene yeguada propia. En 2014 ha sacado a la luz su primer vino homónimo, elaborado con las variedades Tempranillo y Syrah.

Ficha técnica

Tipo vino:

Tintos Crianza

T° de Servicio:

14-16°

Armonía:

Quesos, Carnes, Aves, Caza

Tipo de Tapón:

Corcho natural

Consumo preferente:

2018



Carrtera Ciudad Real-Murcia, Km 79,6 . 13300. Valdepeñas

Tel: 926 33 82 89 | Contacto José Luis Martínez Díaz | finca@lasagrupadas.com |
www.lasagrupadas.com

FINCA LAS AGRUPADAS: CONSERVAS DE CAZA/HUNTING PRESERVES



www.lasagrupadas.com

FINCA LAS AGRUPADAS: CONSERVAS DE CAZA/HUNTING PRESERVES



Todos nuestros productos se sirven en botes de cristal, envasados herméticamente mediante cerradora automática y se esterilizan convenientemente.

Caducidad: las conservas de caza tienen una caducidad de 4 años desde su envasado y los patés de 18 meses, Una vez abiertos, hay que mantenerlos refrigerados entre 0 y 5° C y consumir antes de 2 ó 3 días.

Presentación (Se sirven en tarros de 425 gramos, en el caso de conservas; y de 110 gramos netos en patés):

- Perdiz deshuesada en caja de 12 unidades
- Codorniz deshuesada en caja de 12 unidades
- Perdiz en escabeche en caja de 12 unidades
- Paté de Ciervo en caja de 12 unidades
- Paté de Perdiz en caja de 12 unidades

All our products are served in glass jars, hermetically sealed by automatic seamer and conveniently sterilized.

Shelf life: hunting preserves have a shelf life of four years from its packaging and ducks for 18 months after opening the containers must be kept refrigerated between 0 and 5 ° C and should be consumed within 2 or 3 days.

Format are served in 425 gram jar, in the case of canned; net 110 grams and, in the case of the pates.

Presentation:

- Perdiz Boned in box of 12 units
- Codorniz Boned in box of 12 units
- Perdiz Pickled in box of 12 units
- I -Paté Deer in box of 12 units
- I -Paté Partridge in box of 12 units



www.lasagrupadas.com

FINCA LAS AGRUPADAS



CONTACTO/CONTACT:

**FINCA LAS AGRUPADAS
ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS, S.L.**

C/Maestro Ibañez, 9 – Local 1
13300 Valdepeñas - Ciudad Real
comercial@lasagrupadas.com
Tlf.: (+34) 926 31 02 64



www.lasagrupadas.com