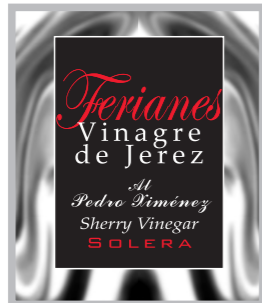




Ferianes Vinagre de Jerez

Tipo de crianza: Sistema Criaderas y Soleras
Tipo de vinagre: Vinagre de Jerez Reserva. Procedente exclusivamente de vinos de Jerez y envejecido en botas de roble por el mismo sistema tradicional de "Criaderas y Soleras" de los vinos de Jerez

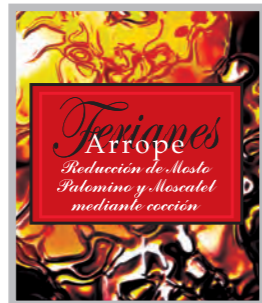
COLOR: El vinagre de Jerez es un producto exquisito y delicado de color caoba.
AROMA: En nariz conjuga su acidez acética con notas punzantes y aroma de roble.
BOCA: En boca destaca su persistencia con paso elegante.
MARIDAJE: Se recomienda para aliños y ensaladas, vinagretas, escabeches, reducciones, platos de caza y pescados.



Ferianes Vinagre de Jerez Al Pedro Ximénez SOLERA

Tipo de crianza: Sistema Criaderas y Soleras
Tipo de vinagre: Vinagre de Jerez dulce Vinagre de Jerez suavizado con una pequeña proporción de vino dulce natural Pedro Ximénez.

COLOR: Presenta un color caoba oscuro.
AROMA: Es un vinagre agri dulce de aroma complejo, que conserva los intensos y punzantes aromas del vinagre de jerez suavizados por el aporte de una pequeña proporción de vino dulce natural Pedro Ximénez.
BOCA: Presenta complejidad, gran persistencia, atenuada suavidad.
MARIDAJE: Ideal para aliños, ensaladas, maceraciones, escabeches, reducciones, platos de caza, pescados y legumbres.



Ferianes Arrope

Reducción de Mosto, de las uvas del Marco de Jerez Palomino y Moscatel, mediante cocción.
100% Mosto de uva sin fermentar.
0% Alcohol.

Aderezo culinario de orígenes milenarios. Obtenido por la cocción esmerada del zumo de uva antes de fermentar en caldera de acero inoxidable.

Ideal para aliños, postres, helados y guisos agri dulces. También para decoración de platos.

■ **AECOVI-JEREZ**, creada en 1.989, está formada por **más de 1.000 pequeños viticultores**, con el 20% de la superficie total del viñedo del Marco de Jerez, en la provincia de Cádiz (los viñedos más al sur de Europa y más cercanos al mar).

■ **La gama de vinos y vinagres selectos de AECOVI** conjuga la artesanía y el esmero de los pequeños viticultores, la **tradición en la crianza** de los vinos y la solvente posición en el campo de la **enología "moderna"** del equipo de enólogos de AECOVI.

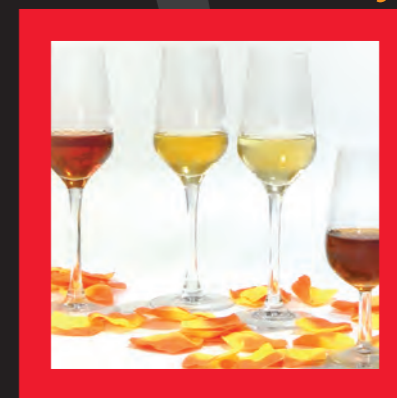
Nuestros viñedos están, principalmente, asentados sobre un tipo de suelo singular y propio, **la Albariza**, una tierra blanca, muy calcárea y arcillosa, que almacena el agua para los meses más secos y sirve de pantalla a los rayos de sol.
La cercanía del océano Atlántico aporta al viñedo la humedad marítima que compensa la gran cantidad de horas de sol, que es la otra característica de los viñedos más al sur de la península Ibérica.

Todas nuestras viñas son tratadas con **sistemas tolerantes con el Medio Ambiente.**

■ **Los vinos y vinagres más cercanos al viñedo.**

Nuestros vinos y vinagres transmiten su cercanía al viñedo y son fruto también de una moderna e innovadora enología. Los pequeños viticultores, de los que provienen las uvas de estos vinos y vinagres, esmeran el cuidado de sus uvas y el buen equipo técnico que elabora los vinos, suma a la cercanía del viñedo, innovación y moderna enología.

Vinos y Vinagres



COMO la LUNA *Mira la Mar* Alfaraz *Ferianes* GALICIA DE LA JARA



Urbanización "PIE DE REY" - Bº3
Bajo Izda. - 11407 JEREZ - SPAIN
Tel. (00-34) 956 18 08 73
Fax (00-34) 956 18 03 01
comercial@aecovi-jerez.com
masquevinos@aecovi-jerez.com
www.aecovi-jerez.com



Mira la Mar Manzanilla

Tipo de crianza: Sistema Criaderas y Soleras
Tipo de vino: Generoso
Tipo de uva: 100% Palomino.
Alcohol: 15% vol.
Tipo de vino: Generoso
Lugar de elaboración: Sanlúcar de Barrameda (Cádiz). La cercanía del mar y las especiales condiciones climáticas de Sanlúcar caracterizan a este vino. Envejecido exclusivamente en botas de roble mediante crianza "en Flor".

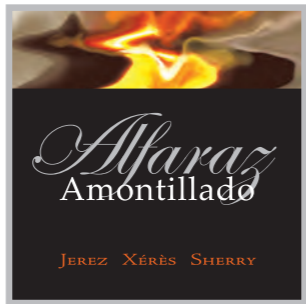
COLOR: Amarillo pajizo, luminoso con brillo diamantino.
AROMA: Penetrante denotando notas almendradas con tonos aceituados.
BOCA: Ligera, seca, fluyente que impregna de sensaciones salinas con dejes y gustos vinosos, persistencia agradablemente amarga, invitando a gratificar el gusto.
MARIDAJE: Ideal acompañante de tapas, marisco, pescado blanco, sopas, jamón. Servir frío.



Alfaraz Fino

Tipo de crianza: Sistema Criaderas y Soleras
Tipo de vino: Generoso
Tipo de uva: 100% Palomino Fino
Alcohol: 15% vol.
Lugar de elaboración: Jerez de la Fra. (Cádiz)

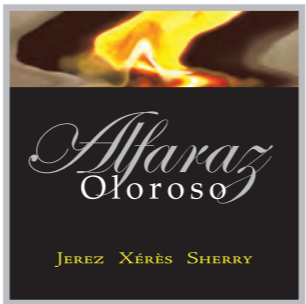
COLOR: De color amarillo pálido, luminoso, cristalino.
AROMA: El aroma penetra con facilidad expresándose con notas almendradas y atractivas hoja secas.
BOCA: Sabor seco y delicado, fluye en boca dejando una agradable persistencia amarga con gustos vinosos.
MARIDAJE: Ideal acompañante para el tapeo, mariscos, pescados blancos, quesos suaves, jamón. Servir frío.



Alfaraz Amontillado

Tipo de crianza: Crianza biológica y oxidativa. Sistema Criaderas y Soleras
Tipo de vino: Generoso
Tipo de uva: 100% Palomino Fino
Alcohol: 18% vol.
Lugar de elaboración: Jerez de la Fra. (Cádiz)

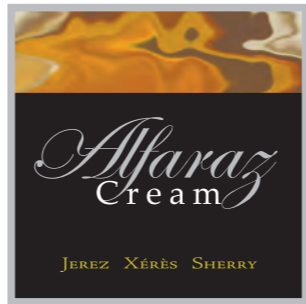
COLOR: De color ámbar con luminosidad cristalina.
AROMA: El aroma es punzante, penetra intensa vinosidad adquirida tras largos años en madera de roble, con notas a nuez, que aunque inunda todo nuestro olfato lo hace con elegancia y finura.
BOCA: Vino de gusto profundo, de cierto carácter aterciopelado, con una larga y agradable permanencia en boca. Invita a ser degustado en cortas tomas, apreciándose la amplia crianza del vino.
MARIDAJE: Combina muy bien con sopas, platos elaborados con setas, carnes blancas, pescado azul y quesos curados.



Alfaraz Oloroso

Tipo de crianza: Crianza oxidativa. Sistema Criaderas y Soleras
Tipo de vino: Generoso
Tipo de uva: 100% Palomino
Alcohol: 18% vol.
Lugar de elaboración: Jerez de la Fra. (Cádiz)

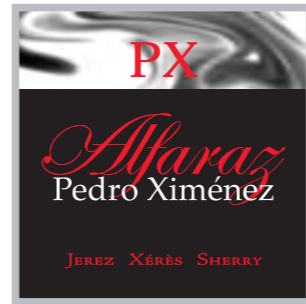
COLOR: Ámbar intenso, brillante, luminoso y muy nítido.
AROMA: Muy generoso que denota una intensa vinosidad adquirida tras largos años en madera de roble, con notas a nuez, que aunque inunda todo nuestro olfato lo hace con elegancia y finura.
BOCA: Vino de gusto profundo, de cierto carácter aterciopelado, con una larga y agradable permanencia en boca. Invita a ser degustado en cortas tomas, apreciándose la amplia crianza del vino.
MARIDAJE: Combina perfectamente con los quesos curados, las carnes rojas y caza.



Alfaraz Cream

Tipo de crianza: Sistema Criaderas y Soleras
Tipo de vino: Vino Generoso de Licor
Tipo de uva: 100% Palomino Fino
Alcohol: 18% vol.
Lugar de elaboración: Jerez de la Fra. (Cádiz)

COLOR: Ámbar intenso, luminoso y muy nítido.
AROMA: El aroma es intenso, vinoso donde resalta la madera y ligeros tonos de miel y pasas.
BOCA: La boca es ampulosa que equilibra muy placenteramente los tonos amargos que le da el roble por su larga vejez.
MARIDAJE: Excelente acompañante de quesos curados, foie y toda clase de postres. Para aperitivo con hielo y rodajas de naranja.



Alfaraz Pedro Ximénez

Tipo de crianza: Sistema Criaderas y Soleras
Tipo de vino: Vino Dulce Natural
Tipo de uva: 100% Pedro Ximénez.
Alcohol: 16% vol.
Lugar de elaboración: Sanlúcar de Bda. (Cádiz)
Vino dulce natural procedente de uvas Pedro Ximénez maduras al sol y sometido a crianza oxidativa en botas de roble, por el sistema de criaderas y soleras.

COLOR: De color caoba oscuro. Visualmente se aprecia la densidad que lo caracteriza.
AROMA: Vino muy aromático, apreciándose notas de fruta pasificada (dátiles) y desecada (higos).
BOCA: En boca, dulce y sedoso. Presenta un agradable equilibrio entre el dulzor y la vinosidad
MARIDAJE: Vino para acompañar todo tipo de postres y quesos azules, también para aromatizar repostería y elaborar helados.



Alfaraz Moscatel Dulce

Tipo de crianza: Sistema Criaderas y Soleras
Tipo de vino: Vino Dulce Natural
Tipo de uva: 100% Moscatel
Alcohol: 17% vol.
Lugar de elaboración: Chiclana Fra. (Cádiz)

COLOR: Agradable color dorado pálido
AROMA: Vino muy aromático con notas florales, propio de la variedad moscatel.
BOCA: Agradable dulzor, muy equilibrado.
MARIDAJE: Combina a la perfección con quesos azules y es muy apropiado para postres y pastelería.



Galicia de la Jara Tinto Roble

Tipo de vino: Tinto Roble (7 meses en bodega de roble francés)
Tipo de uva: Merlot y Tempranillo
Alcohol: 13,5% vol.
Lugar de elaboración: Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

Este vino tan personal proviene de uvas cuidadas con gran esmero a escasos metros de la playa de "La Jara" en Sanlúcar Bda.



Alfaraz Moscatel de Pasas

Tipo de crianza: Sistema Criaderas y Soleras
Tipo de vino: Vino Dulce Natural
Tipo de uva: 100% Moscatel
Alcohol: 15% vol.
Lugar de elaboración: Chipiona (Cádiz)

COLOR: Color caoba oscuro.
AROMA: Muy aromático con carácter floral propio de la variedad moscatel, apreciándose notas de fruta pasificada.
BOCA: Agradable dulzor con dejes de pasas, donde retronasalmente vuelven los aromas florales con una permanencia larga dulcificada.
MARIDAJE: Combina a la perfección con quesos azules y es muy apropiado para postres, dulces y repostería.



COMOLALUNA VINO BLANCO

Tipo de vino: Vino blanco
Mención de calidad: Vino de la Tierra de Cádiz
Tipo de uva: Palomino, Moscatel y Sauvignon Blanc
Alcohol: 11,5% vol.
Lugar de elaboración: Chiclana de la Fra.

COLOR: amarillo pálido, brillo diamantino y reflejos con tonalidades verdosas.
AROMA: Delicadamente afrutado, suave, fresco y de estructura armónica. Carácter original marcado por el cultivo de las viñas muy cerca del Atlántico.
BOCA: De entrada agradable, boca llena y equilibrada con marcada persistencia de término algo amargo que invita a nuevos encuentros.
MARIDAJE: Vino ideal para acompañar pescados blancos, cremas, mariscos

COLOR: Capa intensa, de fuerte tonalidad, con ribetes violáceos. Brillante y atractivo.
AROMA: Fresco, afrutado con notas balsámicas y de boj. Toques de vainilla y tostados.
BOCA: Textura suave y carnosa, retronasal aromático, muy largo y potente.
MARIDAJE: Perfecto con carnes rojas, quesos curados, caza, patés e ibéricos.