



camín
astur

CATALOGO DE BEBIDAS





Camín Astur nació en 1998 como una pequeña comercializadora de faba asturiana en el corazón de Oviedo. Con el paso de los años, aquella iniciativa impulsada por la pasión por la tierra se transformó en un proyecto de referencia en la distribución de alimentación. La esencia se mantuvo intacta: ofrecer productos de calidad con un vínculo directo al campo y a la tradición.

A lo largo de nuestra trayectoria, el crecimiento ha sido constante. Desde la incorporación de nuevas variedades de legumbres hasta la diversificación hacia frutos secos, embutidos, conservas, vinos y bebidas, hemos construido un catálogo que hoy supera las 1.500 referencias. Cada paso ha estado acompañado de un fuerte compromiso con la innovación, la sostenibilidad y la atención cercana a nuestros clientes.

En la actualidad, Camín Astur cuenta con modernas instalaciones en Gijón y un equipo de más de 80 personas, profesionales que cada día trabajan para que nuestros productos lleguen con la máxima frescura y confianza a comercios, hostelería y restauración de toda la región y más allá.

Nuestra historia es también la historia de un territorio y de una manera de entender la alimentación: honesta, auténtica y enraizada en el origen, pero con una visión que abraza el futuro. Por eso seguimos caminando, porque en cada paso queremos estar más cerca de quienes valoran el buen producto y las experiencias que nacen alrededor de la mesa.



Vinos de España: legado, diversidad y excelencia en cada copa.

España es tierra de vinos. Un país donde la diversidad de climas, suelos y tradiciones ha dado lugar a una riqueza vinícola reconocida en todo el mundo. Desde los tintos profundos y elegantes de Rioja y Ribera del Duero hasta los blancos atlánticos de Albariño o Godello, pasando por cavas que celebran la vida y destilados que guardan el alma de la tradición, cada botella cuenta una historia irrepetible.

El vino y las bebidas forman parte de nuestra cultura y de nuestra forma de vivir. Son memoria compartida, acompañantes de celebraciones y embajadores de nuestros paisajes. Las Denominaciones de Origen españolas avalan esa calidad y ese respeto por los métodos tradicionales, a la vez que dialogan con la innovación y las nuevas formas de entender el consumo.

En Camín Astur hemos reunido una selección que refleja esta pluralidad: vinos jóvenes y frescos, crianzas llenos de carácter, reservas con profundidad, espumosos vibrantes, vermouths artesanos, licores gallegos y destilados de autor. Un recorrido por distintas regiones y estilos pensado tanto para el consumidor final como para los profesionales que buscan confianza, equilibrio y excelencia en cada referencia.

Creemos que elegir un vino o una bebida es mucho más que escoger un producto: es apostar por calidad, autenticidad y momentos que dejan huella. Por eso trabajamos con bodegas y destilerías que comparten nuestra filosofía y que, botella a botella, contribuyen a que la experiencia sea única.

Bienvenido a nuestra selección de vinos y bebidas. Bienvenido al sabor de la tierra y a la emoción que se sirve en cada copa.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas

CONSEJO REGULADOR



RIAS BAIXAS

La Denominación de Origen Rías Baixas es sinónimo de vinos blancos frescos y aromáticos, elaborados principalmente con la variedad Albariño. Ubicada en Galicia, sus subzonas (como O Rosal, Val do Salnés o Condado do Tea) le aportan diversidad de matices. Es ideal para quienes buscan vinos elegantes con notas florales y cítricas, perfectos para mariscos y pescados.



Bodega Señorío de Rubiós

En el corazón del Condado do Tea, en Rías Baixas, nace Señorío de Rubiós, una bodega que se ha convertido en símbolo de autenticidad y respeto por las variedades autóctonas. Su filosofía se centra en rescatar y ensalzar uvas tradicionales como el Albariño, reflejando en cada vino la riqueza de los suelos y la frescura del Atlántico. Sus elaboraciones se caracterizan por ser vinos vivos, aromáticos y llenos de matices, que muestran el carácter único de esta zona privilegiada de Galicia.



A VEIRA DO MAR

Bod. SEÑORIO DE RUBIOS



Ref.: AAA001

Vino blanco Albariño 100%. Fresco, ligero, seco, mineral con un toque afrutado y acidez bien integrada. Perfecto para disfrutar de una copa sin necesidad de maridarlo o para acompañar un aperitivo seguido de un pescado blanco.



Pajizo amarillento, brillante.



Intensidad alta, es frutal, floral, fresco y limpio, recordando a la fruta de hueso.



Vino limpio, fresco, ligero, mineral, con un toque afrutado y con buena acidez.



Canapés, pulpo, comida asiática, marisco, moluscos y pescado.



100% Albariño



Vendimia manual.



6°C.



Subzona del Condado (Galicia)

Formato: C/6u. x 75cl





Ribeiro
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



RIBEIRO

Ribeiro es una de las denominaciones más antiguas de Galicia. Sus vinos, tanto blancos como tintos, destacan por su carácter atlántico y su equilibrio entre frescura y complejidad. Las variedades autóctonas como Treixadura (blanca) o Sousón (tinta) le otorgan personalidad propia. Una opción ideal para paladares que buscan autenticidad.



Curandeiro

Curandeiro es nuestra apuesta más reciente dentro del mundo del Ribeiro. Una marca que mira hacia el futuro sin olvidar la tradición vitivinícola gallega, elaborando vinos frescos, versátiles y llenos de carácter. El nombre evoca la sabiduría popular y el vínculo con la tierra, reflejando en cada botella un equilibrio entre raíces y modernidad. Curandeiro nace con la vocación de acercar vinos gallegos auténticos a quienes buscan experiencias nuevas, sin perder la esencia del terruño.

CURANDEIRO

Nuestra marca propia



Vino de singular carácter nacido en los valles del Ribeiro, elaborado artesanalmente con variedades autóctonas. Fermentado en acero inoxidable a temperatura controlada y reposo sobre lías para ganar complejidad.



Amarillo pajizo con reflejos dorados, brillante y luminoso.



100% Treixadura.



Aromas elegantes a frutas maduras, sobre un fondo floral y herbáceo con toques minerales.



4-5 meses.



Entrada fresca y vibrante, bien estructurada, equilibrada en acidez y con final prolongado.



8°C - 10°C.



Ideal con mariscos y pescados, quesos frescos o semicurados y carnes blancas a la parrilla.



Ourense.

Ref.: APNRCU

Formato: C/6u. x 75cl

CURANDEIRO DE AUTOR

Nuestra marca propia



Vino blanco de autor con identidad gallega. Fermentado en acero inoxidable y reposado sobre lías finas para aportar estructura y carácter.



Amarillo paja brillante con reflejos verdosos.



100% Treixadura.



Frutal y floral, con notas frutales, hierbabuena y matices herbáceos.



Vendimia manual.



Amplio, fresco y equilibrado, con final persistente y textura sedosa que invita a otro sorbo.



6°C - 8°C.



Mariscos, pescado blanco, pulpo, ensaladas y aperitivos.



Ourense.

Ref.: APNRCA

Formato: C/6u. x 75cl



Denominación de Orixe



VALDEORRAS

CONSELLO REGULADOR

Denominación de



VALDEORRAS

CONSELLO REGULADOR

130% vol

VALDEORRAS

Esta región gallega sorprende con sus blancos de Godello, estructurados y minerales, y sus tintos de Mencía, elegantes y frescos. Valdeorras es una joya enológica aún por descubrir para muchos, que ofrece vinos con gran potencial de guarda y una identidad muy marcada.



Bod. Vinos Barco

Situada en Valdeorras, aprovecha la mineralidad de los suelos pizarrosos y el clima de interior atlántico para elaborar vinos que sorprenden por su frescura y personalidad. Sus Godellos destacan por la elegancia, estructura y notas minerales que los han hecho reconocidos dentro y fuera de Galicia, mientras que sus Mencías ofrecen tintos expresivos, jóvenes y vibrantes. Cada botella es reflejo de la pasión por la viña y el compromiso con la calidad que define a esta bodega.



CONXURO

Bod. VINOS BARCO



Ref.: AGC054

Se trata de un vino blanco único elaborado con uvas Godello. Fermenta con levaduras autóctonas, lo que potencia su tipicidad y le confiere un gran potencial aromático con recuerdos tropicales, convirtiéndolo en un vino singular.



Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.



Aromas es un vino de alta intensidad, con aromas de maracuyá, pomelo, piña o hinojo.



Vino estructurado, con intensos sabores de frutas tropicales y cítricos.



Ensaladas, arroces, mariscos, quesos, pescados.



100% Godello.



Vendimia manual.



8°C - 10°C.



Valdeorras (Orense)

Formato: C/6u. x 75cl

MENCIÑO SUMMUM

Bod. VINOS BARCO



Ref.: ACM0029

Un vino económico pero delicioso, elegido como el mejor tinto gallego en 2019. Hecho con uva mencia, presenta un intenso color rubí y, en buen momento, es brillante y amoratado. Es frutal y aromático, con una complejidad mineral inusual en vinos jóvenes.



Color rojo cereza brillante.



Destacan los aromas a frutos rojos.



Acidez justa, suave, aterciopelado y final persistente.



Carnes, embutidos y quesos.



100% Mencia.



Añada 2023.



13°C - 14°C.



Valdeorras (Orense)

Formato: C/6u. x 75cl





RIOJA

Posiblemente la región vinícola más reconocida de España. Rioja ofrece una amplia gama de vinos tintos, blancos y rosados, siendo los tintos de Tempranillo los más emblemáticos. Su clasificación por envejecimiento (Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva) permite explorar diferentes perfiles, desde lo afrutado hasta lo complejo y especiado.



Bodegas Carlos Serres

Fundada en 1896 en Haro, Carlos Serres es una de las bodegas históricas de Rioja y un pilar fundamental en la consolidación de la denominación. Desde su origen, ha sabido conjugar la tradición francesa con el carácter de la tierra riojana, ofreciendo vinos elegantes, equilibrados y con vocación internacional. Su historia es también la historia del vino de Rioja: más de un siglo de experiencia, generaciones de viticultores y una apuesta constante por la calidad y la innovación.

VINO JOVEN

Bod. CARLOS SERRES



Un tinto fresco y vibrante, fiel a la tradición riojana, ideal para disfrutar en cualquier ocasión.



Rojo cereza brillante.



Tempranillo y Garnacha.



Aromas a fruta roja fresca y sutil toque floral.



Vino Joven.



Ligero, fresco y frutal, con buena acidez.



14-16 °C.



Tapas, embutidos, carnes blancas y pastas.



Rioja Alta, Haro.

Ref.: VIJOCS

Formato: C/6u. x 75cl

VINO CRIANZA

Bod. CARLOS SERRES



Un clásico riojano con carácter equilibrado, que combina fruta y notas de crianza.



Rojo rubí intenso con ribetes violáceos.



Tempranillo y Graciano.



Fruta madura, especias dulces y vainilla.



14 meses en roble americano y francés.



Redondo, suave y persistente, con taninos elegantes.



16-18 °C.



Carnes a la brasa, quesos curados, guisos tradicionales.



Rioja Alta, Haro.

Ref.: VICRCS

Formato: C/6u. x 75cl



VINO RESERVA

Bod. CARLOS SERRES



Un vino de profundidad y elegancia, perfecto para ocasiones especiales.



Rojo granate con reflejos teja.



Notas de fruta madura, cuero, tabaco y especias finas.



Complejo, sedoso, con gran equilibrio y final largo.



Carnes rojas, caza, platos de cuchara y asados.



Tempranillo y Graciano.



24 meses en roble francés y americano.



16-18 °C.



Rioja Alta, Haro.

Ref.: VIRECS

Formato: C/6u. x 75cl

FINCA EL ESTANQUE 2º AÑO

Bod. CARLOS SERRES



Un tinto con carácter singular de viñedo propio, que refleja la esencia de su terruño.



Rojo profundo con matices violáceos.



Fruta negra madura, especias y notas minerales.



Estructurado, elegante y con final persistente.



Cordero, estofados, setas y quesos semicurados.



Tempranillo con algo de Graciano.



12 meses en roble francés.



16-18 °C.



Viñedo Finca El Estanque, Haro (Rioja).

Ref.: VICRFI

Formato: C/6u. x 75cl



CAJA BODEGA CENTENARIA

Bod. CARLOS SERRES

Un viaje por la esencia de Rioja en una edición especial que rinde homenaje a más de un siglo de tradición vinícola. Esta selección reúne **3 Crianzas, 2 Reservas y 1 Gran Reserva**, auténticos emblemas de la bodega Carlos Serres, acompañados de **6 copas** de cata para disfrutar cada vino en su máxima expresión.

La Caja Bodega Centenaria es mucho más que un pack: es la oportunidad de descubrir la historia, el carácter y la elegancia que han convertido a Carlos Serres en un referente internacional. Perfecta para regalar, compartir o conservar como una joya enológica única.

Ref.: LOTECE

Formato: 7 bot. + 1Cj. de copas.





Bodegas Benito Escudero

Con más de cuatro generaciones dedicadas al vino, Benito Escudero representa la tradición familiar de Rioja en su máxima expresión. Sus viñedos, situados en las laderas riojanas, dan lugar a vinos de gran personalidad, donde la fruta y la crianza en bodega se combinan con equilibrio y elegancia. Pero la bodega no se detiene en el vino: su vermouth artesano y su sangría son ejemplo de cómo una marca con raíces profundas puede diversificar y sorprender.

RIOJA CRIANZA

Bod. BENITO ESCUDERO



Un clásico de la familia Escudero, elaborado en Rioja con mimo artesanal y una cuidada crianza en barrica, que refleja el carácter auténtico de la tierra.



Rojo rubí intenso con destellos granates.



Tempranillo, con Garnacha y otros.



Fruta roja madura, notas de vainilla y especias suaves.



12 meses en roble americano y francés.



Equilibrado, redondo y con final persistente.



16-18 °C.



Carnes asadas, guisos tradicionales, quesos curados.



Rioja.

Ref.: ABER01

Formato: C/6u. x 75cl

SANGRÍA 2525

Bod. BENITO ESCUDERO



Una propuesta fresca y moderna que combina vino de calidad con frutas naturales, pensada para momentos de disfrute y celebración.



Rojo cereza brillante con reflejos violetas.



Mezcla de uvas tintas españolas.



Intenso a frutas rojas y cítricos.



Sin crianza.



Fresca, afrutada y ligeramente dulce, muy fácil de beber.



6-8 °C, y con hielo y fruta.



Barbacoas, tapas, ensaladas veraniegas y postres ligeros.



Elaboración artesanal.

Ref.: ASANFE

Formato: C/12u. x 75cl



VERMOUTH ARTESANO

Bod. CARLOS SERRES



Un vermut de autor que recupera la tradición familiar, elaborado con vinos seleccionados y una maceración cuidada de hierbas y especias.



Rojo caoba brillante.



Base de vino tinto riojano.



Aromas balsámicos, hierbas aromáticas y especias dulces.



Maceración artesanal con botánicos.



Equilibrado entre amargo y dulce, largo y envolvente.



8- 10 °C.



Aperitivos, quesos semicurados, aceitunas, tapas frías.



La Rioja.

Ref.: ABEVER

Formato: C/6u. x 75cl



RIBERA
DEL
DUERO



RIBERA DEL DUERO

Una denominación de prestigio internacional, Ribera del Duero produce tintos potentes y estructurados a partir de la variedad Tinta Fina (Tempranillo). Son vinos intensos, ideales para carnes y platos contundentes, que combinan la modernidad enológica con el respeto por la tradición.



Bodegas Fuentenarro

En la localidad de La Horra, Burgos, Bodegas Fuentenarro cultiva viñedos familiares que se benefician de la riqueza del clima extremo de Ribera del Duero. Con un profundo respeto por la uva, elaboran vinos que destacan por su potencia, estructura y elegancia, desde los jóvenes Roble hasta expresiones más complejas como su Crianza o el exclusivo Esencias. Cada botella de Fuentenarro es el resultado del cuidado por el detalle y del compromiso por transmitir su carácter único.

FUENTENARRO ROBLE

Bod. FUENTENARRO



Un vino joven con breve paso por barrica que refleja toda la frescura y el carácter frutal de la Ribera del Duero.



Rojo cereza intenso con matices violáceos.



100% Tempranillo.



Aromas de fruta roja fresca y toques de vainilla suave.



4 meses en roble americano y francés.



Fresco, frutal y equilibrado, con taninos suaves.



14-16 °C.



Embutidos, carnes blancas, pastas y tapas variadas



Ribera del Duero, Burgos.

Ref.: VIFURO

Formato: C/6u. x 75cl

FUENTENARRO CRIANZA

Bod. FUENTENARRO



Un tinto elegante y con estructura, que combina fruta madura y la complejidad de la crianza en barrica.



Rojo picota intenso con ribete granate.



100% Tempranillo.



Fruta negra madura, especias, cacao y notas tostadas.



12 meses en roble americano y francés.



Redondo, potente y equilibrado, con final largo.



16-18 °C.



Carnes rojas, cordero, guisos y quesos curados.



Ribera del Duero, Burgos.

Ref.: VIFUCR

Formato: C/6u. x 75cl



FUENTENARRO ESENZIAS

Bod. FUENTENARRO



Ref.: VIFUES

La expresión más especial de la bodega: un vino de autor, intenso y con gran personalidad, que nace de viñedos seleccionados.



Rojo granate profundo con reflejos brillantes.



Fruta negra madura, regaliz, especias, cacao y notas minerales.



Potente, complejo, estructurado y con final persistente.



Carnes de caza, asados, platos de cuchara y quesos fuertes.



100% Tempranillo.



18 meses en roble francés.



16-18 °C.



Ribera del Duero, Burgos.

Formato: C/6u. x 75cl





ESPUMOSOS

El cava es el espumoso español por excelencia, elaborado con el método tradicional. Combina frescura, burbuja fina y un perfil elegante. Desde brut nature hasta reservas, es ideal para celebraciones o para maridar con todo tipo de platos.



Segura Viudas



Segura Viudas

Con viñedos centenarios en el Penedés, Segura Viudas se ha convertido en un nombre imprescindible en el mundo del cava. La bodega combina tradición artesanal con técnicas modernas, logrando espumosos de gran finura, complejidad y elegancia. Sus cavas, envejecidos pacientemente en cavas subterráneas, son reflejo de un trabajo minucioso que busca resaltar la identidad del terroir y ofrecer burbujas únicas, perfectas para celebrar la vida en cada brindis.

BRUT ROSÉ

Bod. HEREDAD SEGURA VIUDAS



Un cava rosado joven y vibrante, perfecto para brindar con frescura y estilo.



Rosa frambuesa brillante.



Trepat y Garnacha.



Frutos rojos frescos y delicadas notas florales.



12 meses en botella.



Fresco, afrutado y ligero, con burbuja elegante.



6- 8°C.



Entrantes fríos y calientes, ostras, caza y foie gras fresco.



Penedés, Cataluña.

Ref.: FREF84

Formato: C/6u. x 75cl

BRUT VINTAGE GRAN RESERVA

Bod. HEREDAD SEGURA VIUDAS



Un cava de añada excepcional que refleja la identidad única de cada cosecha.



Dorado brillante.



Macabeo, Xarel·lo y Parellada.



Fruta madura, notas cítricas y miel.



36 meses en botella.



Elegante, fresco, con gran cuerpo y final prolongado.



6- 8°C.



Arroces, pescados al horno, carnes blancas y aperitivos.



Penedés, Cataluña.

Ref.: FREG48

Formato: C/6u. x 75cl



RESERVA HEREDAD

Bod. HEREDAD SEGURA VIUDAS



Ref.: FREH15

Un cava icónico y distinguido, presentado en su emblemática botella, que combina tradición y elegancia.



Amarillo pajizo con destellos dorados.



Aromas a frutas maduras y frutos secos.



Complejo, cremoso y equilibrado, con burbuja fina y persistente.



Mariscos, pescados, jamón ibérico y quesos curados.



Macabeo y Parellada.



30 meses en botella.



6- 8°C.



Penedés, Cataluña.

Formato: C/6u. x 75cl



Freixenet



Freixenet

Freixenet es hoy el mayor embajador mundial del cava, con más de un siglo de historia en la elaboración de vinos espumosos. La marca ha sabido conjugar el carácter familiar y la tradición catalana con una clara proyección internacional, convirtiéndose en símbolo de celebración y confianza. Sus espumosos, frescos, aromáticos y accesibles, llegan a millones de mesas en todo el mundo, llevando consigo la alegría del brindis y el espíritu mediterráneo que define a la bodega.



MÍA MOSCATO SPARKLING

Bod. FREIXENET



Un espumoso dulce y aromático, pensado para quienes disfrutan de sabores frescos y golosos.



Amarillo pálido con reflejos dorados.



100% Moscatel.



Flores blancas, melocotón, miel y uva moscatel.



Sin crianza.



Dulce, refrescante y frutal, con burbuja ligera.



6- 8°C.



Postres, fruta fresca, quesos suaves y aperitivos ligeros.



Segarra, Cataluña.

Ref.: MOS01

Formato: C/6u. x 75cl

MÍA MOSCATO SPARK PINK

Bod. FREIXENET



Una versión fresca y colorida del Moscato, con el encanto del rosado afrutado.



Rosa suave con burbuja fina.



Moscatel y uvas tintas.



Aromas a fresa, frambuesa y flores silvestres.



Sin crianza.



Dulce, frutal y refrescante, de gran vivacidad.



6- 8°C.



Postres, fruta roja, repostería ligera y aperitivos veraniegos.



Segarra, Cataluña.

Ref.: MOS02

Formato: C/6u. x 75cl





VINOS COSECHEROS



O TRASGO

O Trasgo es nuestra nueva línea de vinos cosecheros gallegos, nacida con la intención de acercar lo mejor del viñedo de la región de una forma fresca, auténtica y accesible. Bajo esta marca reunimos Albariño, Godello y Mencía, elaborados sin Denominación de Origen pero con el mismo mimo que caracteriza a los vinos tradicionales. Vinos jóvenes y versátiles, pensados para quienes disfrutan del sabor directo de la fruta y de la frescura que ofrece la tierra gallega.

ALBARIÑO O TRASGO

MARCA PROPIA



Vino blanco joven, fresco y vibrante, reflejo del estilo gallego ligero y refinado. Fermentado en acero inoxidable a temperatura controlada para preservar aromas intensos.



Amarillo pajizo claro con reflejos verdosos, transparente y luminoso.



Aromas frescos y florales: notas cítricas, manzana y pera, con leve toque herbáceo.



Entrada suave y afrutada, dulce en el ataque pero con buena estructura, final limpio y refrescante.



Mariscos, pescados blancos, carnes ligeras y pasta.



Porcentaje de Albariño.



Sin definir.



8°C - 10°C.



Galicia.

Ref.: ATRASA

Formato: C/6u. x 75cl

GODELLO O TRASGO

MARCA PROPIA



Blanco fresco, glicérico y fácil de beber. Vino ligero con textura atractiva y carácter autóctono. Fermentado sin crianza en madera para mantener pureza aromática.



Amarillo paja brillante, limpio, con matices verdosos suaves.



Aroma frutal con notas cítricas y florales, toques herbáceos.



Con acidez equilibrada. Fresco y fácil, con un amargor elegante



Ideal con mariscos, pescados, ensaladas frescas o aperitivo ligero.



Porcentaje de Godello.



Sin definir.



8°C - 10°C.



Galicia.

Ref.: ATRASG

Formato: C/12u. x 75cl



MENCÍA O TRASGO

MARCA PROPIA



Ref.: ATRASM

Vino tinto joven expresivo, con buen cuerpo y taninos suaves, elaborado a partir de uva Mencía que aporta frescura y carácter.



Rojo picota vivo con reflejos violáceos, brillante y de capa media.



Fruta roja madura con ligeras notas especiadas y matices minerales.



Paso fácil y fluido, taninos suaves y carnosos, final afrutado y persistente.



Carnes blancas, guisos suaves, embutidos, quesos semicurados y tapas variadas.



Porcentaje de Mencía.



Sin definir.



14°C - 16°C.



Galicia.

Formato: C/12u. x 75cl





VINOS DE MESA SIN D.O

Son vinos sin indicación geográfica, lo que les da mayor libertad creativa. Perfectos para el día a día, pueden sorprender por su calidad y versatilidad. Ideales para consumidores que buscan buenos vinos a precios competitivos, sin ataduras al sistema de denominaciones.



VINO TINTO BAG IN BOX LOS TINOS

Ref.: VITC10

BOX 5L - BOX 15L



VINO BLANCO PARA COCINAR

Ref.: VIBC5L

BOX 5L



VINO BLANCO PARA COCINAR

Ref.: VIBC12

C/12 botellas



RIOJA BLASON DE ESQUIDE

Ref.: VITC12

C/12u. x 75cl





LICORES

Desde orujos tradicionales hasta cremas y destilados aromáticos, esta sección recoge bebidas espirituosas con carácter. Pensados para el final de una buena comida o para disfrutar en momentos especiales, combinan tradición y sabor intenso.



Licores Gallegos: Maruxa das Cortes

Maruxa das Cortes es nuestra nueva gama de licores gallegos, un homenaje a la tradición licorera de las tierras del noroeste. Desde aguardientes potentes hasta cremas suaves, pasando por licores de hierbas o café, cada botella guarda el espíritu de la sobremesa gallega y el saber hacer transmitido durante generaciones. Maruxa das Cortes representa autenticidad, sabor y el placer de compartir en torno a una copa.



ORUJO BLANCO

MARUXA DAS CORTES

Aguardiente destilado de hollejos de uva gallega, puro y transparente, reflejo de las tradiciones centenarias de Orujo de Galicia. Elaborado en alambique tradicional con carácter intenso.



Ref.: AOBF70



Cristalino, brillante e incoloro, con una presencia elegante y limpia.



Aromas afrutados ligeros de hollejo, fondo floral sutil y notas etéreas.



Seco, caliente y ardiente, con paso limpio y final largo y vibrante.



Ideal para queimada, digestivo post-comida, en chupito o mezclado con café.



Aguardiente de orujo 100 % Galicia.



Embotellado joven.



6°C - 10°C.



Galicia.

Formato: C/6u. x 70cl

AGUARDIENTE TOSTADA

MARUXA DAS CORTES

Aguardiente de orujo preparado mediante maceración con azúcar caramelizado, que le aporta notas tostadas y dulces. Tradición gallega reinterpretada.



Ref.: APFT07



Ámbar claro o dorado suave, con reflejos cálidos y luminosos.



Aromas de caramelo y azúcar tostado.



Suave y dulce en ataque, envolvente, equilibrado y postgusto persistente a tostado.



Ideal como digestivo, también con café o sobremesa y postres secos.



Aguardiente de orujo 100 % Galicia.



Embotellado joven.



8°C - 12°C.



Galicia.

Formato: C/6u. x 70cl



LICOR DE CREMA

MARUXA DAS CORTES

Bebida cremosa elaborada a partir de orujo y crema de leche, con azúcar y especias suaves. Textura sedosa y sabor envolvente.



Color crema, aspecto lechoso con tonos cálidos suaves.



Aromas dulces con notas de orujo, caramelo, toffee y lácteos, muy amable.



Cremosa y rica, con dulzor equilibrado, textura untuosa y final largo, suave.



Como digestivo, postre o en cócteles. Ideal tras sobremesa.



Aguardiente de orujo 100 % Galicia.



Embotellado joven.



5°C - 8°C.



Galicia.

Ref.: ACLF70

Formato: C/6u. x 70cl

LICOR DE CAFÉ

MARUXA DAS CORTES

Aguardiente de orujo macerado en café natural tostado, sin ingredientes torrefactos. Dulce, aromático y persistente.



Caoba oscuro intenso, brillante y profundo.



Intenso aroma a café tostado natural, con matices de cacao, regaliz y notas balsámicas.



Equilibrado entre dulzor y amargor del café, textura melosa, final largo y persistente.



Genial con café, postres, chocolate, bombones o solo.



Aguardiente de orujo 100 % Galicia.



Embotellado joven.



8°C - 12°C.



Galicia.

Ref.: ALCF70

Formato: C/6u. x 70cl



LICOR DE HIERBAS

MARUXA DAS CORTES

Aguardiente de orujo macerado con una mezcla de hierbas aromáticas (menta, romero, manzanilla, regaliz, etc.), de dulzor armonioso y digestivo.



Amarillo claro a verdoso brillante, limpio y límpido.



Aromas herbales frescos y complejos: manzanilla, menta, tomillo, regaliz, canela y cítricos.



Dulce, armónico y persistente, con retrogusto fresco y balsámico.



Perfecto como digestivo tras comidas, con café o solo en copa fría tipo tulipa o lira.



Aguardiente de orujo 100% Galicia.



Embotellado joven.



8°C - 10°C.



Galicia.

Ref.: ALHF70

Formato: C/6u. x 70cl

OPCIÓN GARRAFA 3L:

MARUXA DAS CORTES



**AGUARDIENTE
ORUJO**

Ref.: AORLG3



**LICOR
CAFÉ**

Ref.: ACALG3



**LICOR
HIERBAS**

Ref.: AHILG3



**AGUARDIENTE
TOSTADA**

Ref.: ATOLG3



**CREMA DE
LICOR**

Ref.: ACRLG3





Licores Premium: Destilería Atxa

Con más de un siglo de historia, la Destilería Atxa es uno de los grandes nombres de la destilación vasca. Reconocida especialmente por su pacharán y por sus vermouths premium, Atxa ha sabido combinar tradición y modernidad, elaborando bebidas que conquistan tanto al consumidor local como al internacional. Sus recetas, basadas en botánicos seleccionados y procesos artesanales, dan lugar a destilados con carácter, complejidad y un inconfundible sello de calidad.

CREMA DE ORUJO

DESTILERIA ACHA

Bebida cremosa elaborada a partir de orujo y crema de leche, con azúcar y especias suaves. Textura sedosa y sabor envolvente.



Beige cremoso.



Aromas lácteos, vainilla y notas de orujo suave.



Dulce, aterciopelado y muy equilibrado.



Postres, café, repostería y hielo picado.



Aguardiente de orujo con crema de leche.



Sin crianza.



5°C - 8°C.



País Vasco.

Ref.: ACLF70

Formato: C/6u. x 70cl

ORUJO DE HIERBAS

DESTILERIA ACHA

Un destilado tradicional con carácter fresco, aromático y balsámico.



Amarillo dorado brillante.



Hierbas aromáticas, especias y notas de monte bajo.



Intenso, con equilibrio entre dulzor y amargor herbal.



Postres, café, repostería y hielo picado.



Aguardiente de orujo macerado con hierbas.



Sin crianza.



5°C - 8°C.



País Vasco.

Ref.: ALCF70

Formato: C/6u. x 70cl



PACHARÁN ETIQ. NEGRA

DESTILERIA ACHA

Elaborado con endrinas seleccionadas, este pacharán destaca por su intensidad y equilibrio perfecto.



Ref.: AOBF70



Rojo granate brillante.



Endrinas frescas, especias y sutiles notas anisadas.



Afrutado, equilibrado entre dulzor y acidez, persistente.



Postres, frutos secos, sobremesas festivas.



Aguardiente anisado macerado con endrinas.



Sin crianza.



5°C - 8°C.



País Vasco.

Formato: C/6u. x 70cl





VERMOUTH

Desde orujos tradicionales hasta cremas y destilados aromáticos, esta sección recoge bebidas espirituosas con carácter. Pensados para el final de una buena comida o para disfrutar en momentos especiales, combinan tradición y sabor intenso.



Destilería Atxa

Con más de un siglo de historia, la Destilería Atxa es uno de los grandes nombres de la destilación vasca. Reconocida especialmente por su pacharán y por sus vermouths premium, Atxa ha sabido combinar tradición y modernidad, elaborando bebidas que conquistan tanto al consumidor local como al internacional. Sus recetas, basadas en botánicos seleccionados y procesos artesanales, dan lugar a destilados con carácter, complejidad y un inconfundible sello de calidad.

VERMOUTH PREMIUM ROJO

DESTILERIA ACHA



Un clásico vermut con cuerpo y personalidad, fiel a la tradición vasca.



Rojo caoba brillante.



Vino con botánicos.



Hierbas mediterráneas, especias dulces y notas cítricas.



Maceración tradicional.



Intenso, equilibrado, con final ligeramente amargo.



8- 10°C.



Aceitunas, conservas, quesos semicurados.



País Vasco.

Ref.: ACLF70

Formato: C/6u. x 70cl

VERMOUTH PREMIUM BLANCO

DESTILERIA ACHA



Ligero y fresco, ideal para aperitivos donde se busca elegancia y suavidad.



Amarillo pálido brillante.



Vino con botánicos.



Flores blancas, cítricos y hierbas finas.



Maceración tradicional.



Fresco, aromático y sutilmente amargo.



8- 10°C.



Tapas frías y encurtidos.



País Vasco.

Ref.: ALCF70

Formato: C/6u. x 70cl



VERMOUTH PREMIUM NARANJA

DESTILERIA ACHA



Un vermut innovador y aromático, con la frescura cítrica como protagonista.



Ámbar anaranjado brillante.



Vino con botánicos.



Piel de naranja, especias dulces y hierbas frescas.



Maceración tradicional.



Cítrico, fresco, equilibrado con un amargor elegante.



8- 10°C.



Aperitivos ligeros y tapas.



País Vasco.

Ref.: AOBF70

Formato: C/6u. x 70cl

VERMOUTH PREMIUM MANGO

DESTILERIA ACHA



Una propuesta exótica y moderna que combina tradición con un giro tropical.



Amarillo dorado con destellos anaranjados.



Vino con botánicos.



Mango maduro, frutas tropicales y especias suaves.



Maceración tradicional.



Dulce, afrutado y fresco, con fondo herbal equilibrado.



8- 10°C.



Aperitivos, tapas y postres afrutados.



País Vasco.

Ref.: ALCF70

Formato: C/6u. x 70cl



VERMOUTH PREMIUM RESERVA

DESTILERIA ACHA



Ref.: ACLF70

Un vermut exclusivo, de gran complejidad, elaborado en lotes limitados con larga crianza.



Caoba oscuro con reflejos cobrizos.



Vino con botánicos.



Espicias, hierbas aromáticas, maderas nobles y balsámicos.



Larga crianza en barrica de roble.



Complejo, redondo, con equilibrio amargo-dulce y final largo.



8- 10°C.



Aperitivos gourmet, quesos curados, ahumados.



País Vasco.

Formato: C/6u. x 70cl





camín
astur

**CODILEX ALIMENTACIÓN
TRADICIONAL S.L**

Av. de la Economía Social 895,
33211 Gijón (Asturias)

T. 985 66 90 33

www.caminastur.es

www.codilex.com

