



CASTELL
DEL ROJO

ESPAÑA

我们公司成立于2008年,在西班牙、英国和中国建立有分部。我们的目标是发现高质量的西班牙葡萄酒产品,利口酒和美食并将它们出口至中国。在西班牙美食市场具有超过10年的经验以及6年以上在中国进出口商品的经验,我们是您首选的合作伙伴。

为什么是西班牙美食?在地中海美食和生活方式中,西班牙在很长一段时间里似乎一直是法国或意大利被遗忘的兄弟。但是至少,随着弗兰亚德里亚现代烹饪风格的兴起,西班牙渐渐走出其阴影,并展示出其卓越的烹饪亮点。在2003年,美国纽约时代周刊在其头版发表:“西班牙是新时代的法国?”我们或许不会知道。但是有一点我们可以肯定,就像在法国或意大利一样,你们可在西班牙发现许多高品质的精致美食、令人惊叹的利口酒、顶卡瓦酒和世界上最好的葡萄酒。

我们的工作是要实地考察,发现西班牙农产品中真正的宝石,为进入国际市场对其进行筹划,并将其提供至中国珍视高品质和精致餐饮的社区。

我们向中国批发商、商贸公司和餐馆提供西班牙传统美食如西班牙原产葡萄酒,西班牙利口酒、橄榄油和橄榄、西班牙伊比利火腿、赛拉诺火腿以及其他高品质的美食产品。

这是一项了不起且富有挑战的工作,收集一个国家里如西班牙最好的产品。因此,沿着我们的行程,将有各种各样迷人的风味和口味。

www.temp-a.org



BODERÓN

Vino tinto joven

12% alc./vol., 750 ml

Tipo de uva: Tempranillo (100%)

Exelente vino tinto tradicional de color rojo granate. Con caracter y de agradable paladar. Embotellado con las mas modernas tecnicas que aseguran su perfecta conservacion.

Servir entre 14 y 16 °C.

布迪朗

红葡萄酒

酒精度12% vol 容量 750 ml

葡萄类型: 普兰尼洛 (100%)

优秀的传统红葡萄酒,
颜色为红石榴色。
其特点为令人愉悦。
最新现代化瓶装技术
确保其完美的保存。
保存在 14 和 16°C 下。





VALLE DE ROCÍO

Vino tinto joven
2013, Jumilla, Murcia
14,5% alc./vol., 750 ml
Tipo de uva: Monastrell (100%)

Nota de cata:

Intensidad de color de capa alta, brillante, limpio, color rubí con tonos vivos propios de su juventud. En nariz aparecen aromas a fruta roja madura, incluso podemos decir a compota, gracias a la madurez que alcanzan nuestras uvas, debido a la alta radiación solar de la que disfrutamos. En boca es equilibrado, con cuerpo, untuoso, donde sigue predominando la fruta madura, de largo final.

Consejos al consumidor:

Conservar en lugar fresco entre 12 y 16 °C. El vino después de viajar, necesita reposar al menos 48 horas antes de consumirse. Degustar a una temperatura entre 14 y 16 °C.

山谷露水

红葡萄酒

2013年, 胡米亚, 穆尔西亚
酒精度14.5% vol., 容量750 ml
葡萄类型: 莫纳斯特雷尔 (100%)

酒评:

高色彩亮度, 明亮, 清澈, 在成熟期为红宝石色。气味为成熟的水果味, 由于享受高强度太阳辐射, 可以说成熟的葡萄气味。口感平衡, 饱满, 滑腻, 主要为成熟的水果味, 余味悠长。

保存建议:

保存在 12 和 16°C 通风地方。
在运输后, 饮用前葡萄酒要醒酒至少
48 小时。
在14°C 和 16°C 环境下饮用更佳。





EL VARÓN

Vino tinto joven

2013, D.O. Ribera del Duero

14% alc./vol., 750 ml

Tipo de uva: Tempranillo (100%)

Color: cubierto de capa, es rojo intenso con reflejos de color púrpura, limpio y brillante.

Nariz: afrutado, e intenso. Destacan aromas de frutas rojas y negras que le dan una coplejidad muy agradable.

Boca: es un vino goloso, con un paso por boca aterciopelado que le da personalidad y carácter propio. Potente y con buena persistencia.

Platos: quesos, embutidos, caza, carnes blancas...

Consejos al consumidor: conservar en lugar fresco entre 12 y 16 °C. El vino después de viajar, necesita reposar al menos 48 horas antes de consumirse.

Degustar a una temperatura entre 14 y 16 °C.

瓦伦

红葡萄酒

2013年, 原产杜埃罗河岸

酒精度14% vol., 容量750 ml

葡萄类型: 普兰尼洛 (100%)

颜色: 覆盖层为具有紫色的反光的深红色,

清澈和明亮。

气味: 强烈的果味。红色和黑色水果的香味

使其具有令人愉悦的混合口味。

口味: 是甜味葡萄酒, 具有天鹅绒般丝滑, 口

味个性。口中留香更持久。

搭配菜肴: 奶酪, 肉类, 野味, 家禽...

保存建议: 保存在12 和 16°C 通风地方。在

运输后, 饮用前葡萄酒要醒酒至少48小时。

在14°C 和16°C 环境下饮用更佳。





SYRAH

Vino tinto joven
2014, D.O. Yecla, Murcia
13,5% alc./vol., 750 ml
Tipo de uva: Syrah (100%)

Vendimia realizada a máquina de
madrugada.

Maceración en frío durante dos días y
posterior fermentación en depósito
durante 5 días.

En nariz es varietal, con recuerdos de
flores azules. En boca es intenso, con
marcado carácter varietal y final suave.
Inconfundible, afrutado y carismático.
Irresistible con todas sus facetas del gran
carácter varietal de la cepa Syrah.

西拉

红葡萄酒

2014年, 原产穆尔西亚, 耶克拉
酒精度13.5% vol., 含量 750 ml

葡萄类型: 西拉 (100%)

清晨机器丰收。

冷浸泡两天然后在存储器力发酵五天。

各种葡萄清香并带有淡淡蓝花气味。口感

强烈, 显著的多种混合口味, 软绵。





CASTELL
DEL ROJO

EL CUBANO

Ron negro

37,5% alc./vol., 700 ml

EL CUBANO es un ron especiado con un color dorado oscuro brillante, que se produce en la antigua tradición española del siglo XV. Incluso hoy en día crece aquí una de las variedades de mayor calidad de la caña de azúcar. Sólo el jugo de esta Caña excelente utilizamos para nuestro ron EL CUBANO. Para lograr un sabor particularmente complejo y multifacético, añadimos a

EL CUBANO una parte de un 'Ron Solera' de 50 años de edad. El sabor de EL CUBANO se caracteriza por un cuerpo suave con notas profundas de roble, caramelo, miel, y un aroma picante. En boca es cremoso, suave y ligero y deja a las salidas notas frutales de ciruela, vainilla y mazapán sedoso.

古瓦诺

黑朗姆酒

酒精度37.5% vol, 容量700ml

古瓦诺是一种特殊朗姆酒, 具有五种深金色, 产于十五世纪古老的西班牙。

即使在今天, 在这里仍然种植着品种繁多高质量的甘蔗。

我们的古瓦诺朗姆酒就是采用这种优秀的甘蔗汁。为了获得复杂和多方面特殊风味, 我们在古瓦诺中加入了一些50年陈酿的索莱拉。

古瓦诺的口味为绵软中带有橡木、饴糖、蜂蜜和辛辣。

口感滑腻、绵软、带有李子、香草和杏仁水果口味。





LIMONCHINO

Licor de limón

30% alc./vol., 700 ml

Ingredientes: alcoholes, agua, azúcar, aromas, colorants naturales

Nuestra LIMONCHINO se produce de acuerdo a la tradición antigua italiana.

El es un ligero y refrescante licor y es ideal para beber después de los postres, por su efecto relajante y digestivo.

El LIMONCHINO se utiliza también como ingrediente para tartas, dulces y helados. Se mantiene en el congelador y bebe casi helada.

La elaboración de nuestros productos se sigue realizando por los métodos tradicionales, conservando de esta manera los valores que nos enseñaron nuestros abuelos: trabajo, dedicación, esfuerzo y sobre todo la satisfacción por dar lo mejor de nosotros en cada gota de nuestro licor LIMONCHINO.

柠檬酒

柠檬利口酒

酒精度30% vol, 容量700 ml

原料: 酒精、水、糖、调味剂、天然着色剂

我们的柠檬酒根据意大利传统工艺制造。

口味较轻, 清爽的利口酒, 甜点后饮用口味

更佳, 具有放松和消化功能。

柠檬酒同样可以作为糕点、糖果和冰淇淋

制作材料。

在冰箱中保存, 几乎结冰式饮用更佳。

我们产品的制作遵循传统的工艺, 以我们祖

辈教导的方式保护其价值: 工作、无私奉献

献、勤奋, 特别是使我们柠檬酒每一滴都做

到极致达到令人满意的程度。





ANÍS SECO

Bebida espirituosa

48% alc./vol., 1000 ml

Ingredientes: alcohol rectificado de melazas, aceite exencial de anís, agua

Producto natural obtenido de alcohol rectificado de melazas, aceite exencial de anís, agua descalcificada.

Incoloro, genuino y con intenso olor a matalahúga.

Tiene magníficas propiedades que estimulan el apetito, es digestivo compruébelo antes de comer o tras una copiosa comida. Puede tomarse solo en copa corta, natural o frío o bien en vaso largo mezclado una parte en tres o cuatro de agua muy fría y hielo y un poco de azúcar al gusto y siempre en pequeñas cantidades.

干茴香酒

烈性酒

48%酒精/容量, 1000 ml

成分:糖蜜、茴香精油、水精馏酒精

是从糖蜜、茴香精油、软化水精馏出的纯天然酒精, 无色透明、纯正并具有强烈的茴香气味。具有刺激食欲的优异性能, 在进食或饱餐之后饮用具有消化作用。

可以采用自然温度或凉的短颈杯或者长颈杯, 加入三分之一或四分之一非常冰的冰水

混合物, 以及少许白糖







BODEGAS
VITULIA
Ribera del Duero

VITULIA BARRICA 11 MESES

Vino tinto

2013, D.O. Ribera Del Duero

14% alc./vol., 750 ml

Tipo de uva: Tempranillo (100%)

11 Meses en barricas de roble francés
(70%) y americano (30%).

6 Meses mínimo de reposo en botella.

Aroma tostado mezclado con sabor a
moras y grosellas, taninos suaves,
equilibrado e intenso.

Premios:

2014 - 90 Puntos - Guía Peñín, España

2013 - Medalla de Oro - Premios
Zarcillo, España

2013 - Medalla de Plata - Mundus
Vini, Germany

2009 - Medalla de Oro - Premios
Zarcillo, España

委图里亚桶装 11个月

红葡萄酒

2013年, 原产杜埃罗河岸

酒精度14% vol., 含量 750 ml

葡萄类型: 普兰尼洛 (100%)

11个月法国橡木 (70%)

和美国橡木 (30%)。

最少6个月瓶装。

混合烧烤香气带有黑莓和醋栗口味,
柔软、平滑和强烈。

奖项:

2014年 - 90 分 - 西班牙, 贝宁

2013年 - 金奖 - 西班牙, 萨拉希右

2013年 - 银奖 - 德国, 维尼世界

2009年 - 金奖 - 西班牙, 萨拉希右





BODEGAS
VITULIA
Ribera del Duero

VITULIA CRIANZA

Vino tinto

2011, D.O. Ribera Del Duero

14,5% alc./vol., 750 ml

Tipo de uva: Tempranillo (95%),
Merlot (5%)

18 Meses en barricas de roble francés
(70%) y americano (30%).

12 Meses de reposo en botella.

Color rojo cereza intenso, tostado y
especiado, con aromas a frutas negras,
buena acidez, complejo y elegante.

Premios:

2015 - 92 puntos - Guía Peñín

2014 - Medalla Gran Oro - Premios
Mezquita, España

2014 - Medalla de Bronce - Decanter
Awards, England

2014 - 89 Puntos - Wine Enthusiast,
USA

2013 - Medalla de Plata - Premios
Bacchus, Madrid, España

2012 - Medalla de Plata - Premios
Bacchus, Madrid, España

2008 - Medalla de Oro - Premios
Bacchus, Madrid, España

委图里亚农场

红葡萄酒

2011年, 原产杜埃罗河岸

酒精度14.5% vol., 含量 750 ml

葡萄类型: 普兰尼洛 (95%), 梅洛 (5%)

18个月法国橡木桶 (70%)

和美国橡木桶 (30%)。

12个月瓶装。

强烈的樱桃红色, 烧烤和辛辣, 黑色水果

香气, 酸度适中, 混合优雅的香气。

奖项:

2015年 - 92分 - 贝宁向导

2014年 - 金奖 - 西班牙, 清真寺奖

2014年 - 铜奖 - 英国, 品醇客奖

2014年 - 89分 - 美国, 葡萄酒爱好者

2013年 - 银奖 - 西班牙, 马德里, 巴克斯奖

2012年 - 银奖 - 西班牙, 马德里, 巴克斯奖

2008年 - 金奖 - 西班牙, 马德里, 巴克斯奖





BODEGAS
VITULIA
Ribera del Duero

VITULIA GRAN RESERVA

Vino tinto

2006, D.O. Ribera Del Duero

14,5% alc./vol., 750 ml

Tipo de uva: Tempranillo (95%),

Merlot (5%)

36 Meses en barricas de roble francés
(70%) y americano (30%).

36 Meses de reposo en botella.

Granate intenso, aroma y sabor tostado
a moras y grosellas mediterráneas, es un
vino maduro y persistente.

Premios:

2012 - Medalla de Plata - Premios

Bacchus, Madrid, España

委图里亚特级珍藏

红葡萄酒

2006年, 原产杜埃罗河岸

酒精度14.5% vol., 容量750 ml

葡萄类型: 普兰尼洛 (95%), 梅洛 (5%)

36个月在法国橡木桶 (70%)

和美国橡木桶 (30%)。

36个月瓶装。

强烈的石榴色,

黑莓和地中海葡萄干烧烤口味,
是一种成熟和口味持久的葡萄酒。

奖项:

2012年 - 银奖 - 西班牙, 马德里, 巴克斯





BODEGAS
VITULIA
Ribera del Duero

HACIENDA VITULIA SELECCIÓN

Vino tinto

2009, D.O. Ribera Del Duero

14,5% alc./vol., 750 ml

Tipo de uva: Tempranillo (95%),
Merlot (5%)

Fermentación maloláctica y crianza en
barricas nuevas.

24 Meses en barricas de roble francés
(70%) y americano (30%).

24 Meses de reposo en botella.

Brillante color rojo picota, tostado y
especiado con aromas a frutas negras.

Vino especial con un placentero
retrogusto.

Premios:

2015 - 92 Puntos - Guía Peñín, España

2014 - Medalla de Oro - Concourse

International du Vin, Canada

2014 - Medalla de Plata - Premios

Mezquita, Córdoba, España

2012 - Recomendado - Decanter
Awards, England

2011 - Medalla de Plata - Enoexpo,
Poland

2007 - Medalla de Oro - International
Wine Challenge, England

选自委图里亚庄园

红葡萄酒

2009年, 原产杜埃罗河岸

酒精度14.5% vol, 容量750 ml

葡萄类型: 普兰尼洛 (95%), 梅洛 (5%)

在新的橡木桶内苹果酸和乳酸发酵。

24个月的法国橡木桶 (70%)

和美国橡木桶 (30%)。

24个月瓶装。

鲜艳的樱桃红色,

具有特殊的黑色水果芬芳。

具有令人愉悦回味的特殊葡萄酒。

奖项:

2015 年 - 92 分 - 西班牙, 贝宁向导

2014 年 - 金奖 - 加拿大, 葡萄酒国际大赛

2014 年 - 银奖 - 西班牙, 科尔多瓦, 清真
寺奖

2012 年 - 推荐奖 - 英国, 品醇客

2011 年 - 银奖 - 波兰, Eno博览会

2007 年 - 金奖 - 英国, 国际美酒大赛

现货2000瓶!



【2014圣诞TOP 100】12瓶节日佳酿

【TOP 100】这个圣诞, 我们推荐从不同门类的精品酒庄选出“最好的礼物”, 并它们组成一个
今年最佳的100件礼品榜单, 希望你喜欢这份白名单。我们精心挑选的礼物。

佳酿有哪些值得推荐?

1. 干邑, 到香槟, 威士忌。这些酒是来自全球各地, 不同的国家, 不同的产区都拥有
独特的风味。

2. 葡萄酒。

3. 威士忌。

4. 葡萄酒。

5. 葡萄酒。

6. 葡萄酒。

7. 葡萄酒。

8. 葡萄酒。

9. 葡萄酒。

10. 葡萄酒。

11. 葡萄酒。

12. 葡萄酒。

13. 葡萄酒。

14. 葡萄酒。

15. 葡萄酒。

16. 葡萄酒。

17. 葡萄酒。

18. 葡萄酒。

19. 葡萄酒。

20. 葡萄酒。

21. 葡萄酒。

22. 葡萄酒。

23. 葡萄酒。

24. 葡萄酒。

25. 葡萄酒。

26. 葡萄酒。

27. 葡萄酒。

28. 葡萄酒。

29. 葡萄酒。

30. 葡萄酒。

31. 葡萄酒。

32. 葡萄酒。

33. 葡萄酒。

34. 葡萄酒。

35. 葡萄酒。

36. 葡萄酒。

37. 葡萄酒。

38. 葡萄酒。

39. 葡萄酒。

40. 葡萄酒。

41. 葡萄酒。

42. 葡萄酒。

43. 葡萄酒。

44. 葡萄酒。

45. 葡萄酒。

46. 葡萄酒。

47. 葡萄酒。

48. 葡萄酒。

49. 葡萄酒。

50. 葡萄酒。

51. 葡萄酒。

52. 葡萄酒。

53. 葡萄酒。

54. 葡萄酒。

55. 葡萄酒。

56. 葡萄酒。

57. 葡萄酒。

58. 葡萄酒。

59. 葡萄酒。

60. 葡萄酒。

61. 葡萄酒。

62. 葡萄酒。

63. 葡萄酒。

64. 葡萄酒。

65. 葡萄酒。

66. 葡萄酒。

67. 葡萄酒。

68. 葡萄酒。

69. 葡萄酒。

70. 葡萄酒。

71. 葡萄酒。

72. 葡萄酒。

73. 葡萄酒。

74. 葡萄酒。

75. 葡萄酒。

76. 葡萄酒。

77. 葡萄酒。

78. 葡萄酒。

79. 葡萄酒。

80. 葡萄酒。

81. 葡萄酒。

82. 葡萄酒。

83. 葡萄酒。

84. 葡萄酒。

85. 葡萄酒。

86. 葡萄酒。

87. 葡萄酒。

88. 葡萄酒。

89. 葡萄酒。

90. 葡萄酒。

91. 葡萄酒。

92. 葡萄酒。

93. 葡萄酒。

94. 葡萄酒。

95. 葡萄酒。

96. 葡萄酒。

97. 葡萄酒。

98. 葡萄酒。

99. 葡萄酒。

100. 葡萄酒。

101. 葡萄酒。

102. 葡萄酒。

103. 葡萄酒。

104. 葡萄酒。

105. 葡萄酒。

106. 葡萄酒。

107. 葡萄酒。

108. 葡萄酒。

109. 葡萄酒。

110. 葡萄酒。

111. 葡萄酒。

112. 葡萄酒。

113. 葡萄酒。

114. 葡萄酒。

115. 葡萄酒。

116. 葡萄酒。

117. 葡萄酒。

118. 葡萄酒。

119. 葡萄酒。

120. 葡萄酒。

121. 葡萄酒。

122. 葡萄酒。

123. 葡萄酒。

124. 葡萄酒。

125. 葡萄酒。

126. 葡萄酒。

127. 葡萄酒。

128. 葡萄酒。

129. 葡萄酒。

130. 葡萄酒。

131. 葡萄酒。

132. 葡萄酒。

133. 葡萄酒。

134. 葡萄酒。

135. 葡萄酒。

136. 葡萄酒。

137. 葡萄酒。

138. 葡萄酒。

139. 葡萄酒。

140. 葡萄酒。

141. 葡萄酒。

142. 葡萄酒。

143. 葡萄酒。

144. 葡萄酒。

145. 葡萄酒。

146. 葡萄酒。

147. 葡萄酒。

148. 葡萄酒。

149. 葡萄酒。

150. 葡萄酒。

151. 葡萄酒。

152. 葡萄酒。

153. 葡萄酒。

154. 葡萄酒。

155. 葡萄酒。

156. 葡萄酒。

157. 葡萄酒。

158. 葡萄酒。

159. 葡萄酒。

160. 葡萄酒。

161. 葡萄酒。

162. 葡萄酒。

163. 葡萄酒。

164. 葡萄酒。

165. 葡萄酒。

166. 葡萄酒。

167. 葡萄酒。

168. 葡萄酒。

169. 葡萄酒。

170. 葡萄酒。

171. 葡萄酒。

172. 葡萄酒。

173. 葡萄酒。

174. 葡萄酒。

175. 葡萄酒。

176. 葡萄酒。

177. 葡萄酒。

178. 葡萄酒。

179. 葡萄酒。

180. 葡萄酒。

181. 葡萄酒。

182. 葡萄酒。

183. 葡萄酒。

184. 葡萄酒。

185. 葡萄酒。

186. 葡萄酒。

187. 葡萄酒。

188. 葡萄酒。

189. 葡萄酒。

190. 葡萄酒。

191. 葡萄酒。

192. 葡萄酒。

193. 葡萄酒。

194. 葡萄酒。

195. 葡萄酒。

196. 葡萄酒。

197. 葡萄酒。

198. 葡萄酒。

199. 葡萄酒。

200. 葡萄酒。

201. 葡萄酒。

202. 葡萄酒。

203. 葡萄酒。

204. 葡萄酒。

205. 葡萄酒。

206. 葡萄酒。

207. 葡萄酒。

208. 葡萄酒。

209. 葡萄酒。

210. 葡萄酒。

211. 葡萄酒。

212. 葡萄酒。

213. 葡萄酒。

214. 葡萄酒。

215. 葡萄酒。

216. 葡萄酒。

217. 葡萄酒。

218. 葡萄酒。

219. 葡萄酒。

220. 葡萄酒。

221. 葡萄酒。

222. 葡萄酒。

223. 葡萄酒。

224. 葡萄酒。

225. 葡萄酒。

226. 葡萄酒。

227. 葡萄酒。</



BODEGAS
VITULIA
Ribera del Duero

VITULIA ROSADO

Vino rosado joven

2014, D.O. Ribera Del Duero

14% alc./vol., 750 ml

Tipo de uva: Tempranillo (100%)

Elaborado por el procedimiento
de sangrado.

Aroma y sabor intenso a fresas
y frambuesas, suave y fresco.

Premios:

2009 - Medalla de Plata - Le Mondial

Du Rosè, Cannes, France

委图里亚玫瑰

玫瑰葡萄酒

2014年, 原产杜埃罗河岸

酒精度14% vol., 含量 750 ml

葡萄类型: 普兰尼洛 (100%)

榨取制造。

强烈的草莓和覆盆子香味、绵软和清爽

奖项:

2009年 - 银奖 - 法国, 戛纳,

蒙迪爱尔杜玫瑰





BODEGAS
VITULIA
Ribera del Duero

VITULIA VERDEJO

Vino blanco joven

2014, D.O. Rueda

14% alc./vol., 750 ml

Tipo de uva: Verdejo (100%)

Limpio y brillante, alta intensidad
aromática a frutas blancas, muy
fresco y sabor afrutado.

委图里亚弗德乔

白葡萄酒

2014年, 原产地卢艾达

酒精度14% vol., 含量 750 ml

葡萄类型, 弗德乔 (100%)

清澈明亮, 高强度白色芳水果,
很清新, 具有水果味





SHIENA BRUT

Vino espumoso
2012, D.O. Cava, Cataluña
11% alc./vol., 750 ml
Tipo de uva: Macabeo, Parellada,
Xarel.lo

Nota de cata:
SHIENA BRUT es de color amarillo brillante con reflejos verdes. Es un cava seco y fresco que revela aromas de fruta blanca, de manzana y de jengibre. Bien equilibrado tiene un cuerpo redondo con burbujas finas y corona persistente. En boca es fresco, limpio y vivo, con un largo y agradable post gusto ligeramente tostado.

Elaboración:
Hecho con nuestros mejores vinos de Xarel.lo, Macabeo y Parellada y envejecido durante un mínimo de 12 meses de acuerdo con el método tradicional de segunda fermentación del vino sobre sus lías en la botella, también conocido como Méthode Champenoise. Envejecido en nuestra bodega subterránea a una temperatura constante y controlada en estricta oscuridad y el silencio.

锡耶纳布鲁特

起泡葡萄酒
2012年原产加泰罗尼亚卡瓦
酒精度11% vol., 含量 750 ml
葡萄类型: 马卡贝, 帕雷亚达, 沙雷洛

酒评:
锡耶纳布鲁特颜色明亮带有绿色色调。干爽, 具有白色水果, 奶油和金苹果清香, 略带生姜味。匀称圆体带有细泡。口感清新、干净和欢快, 香味悠长。

制作:
按照众所周知的传统工艺在瓶中二次发酵的香槟法使用沙雷洛、马卡贝、帕雷亚达精制最少12个月。恒温控制储藏在黑暗和安静的地下酒窖。



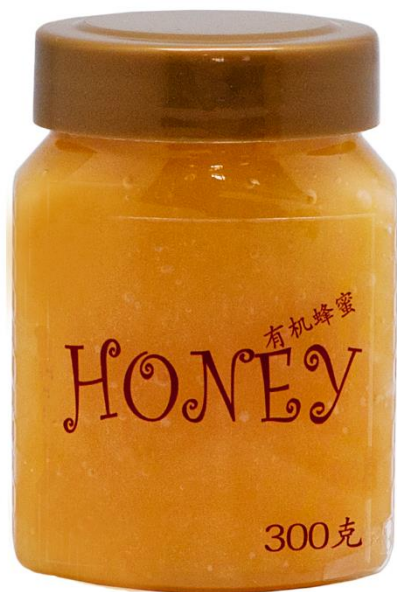


微信

we chat



泰加林有机蜂蜜"泰加林" 椴树蜂蜜 针叶林带蜂蜜



具有浓郁的椴树蜜特有香味，
回味甘甜，容易结晶。
有养胃补虚、
益气补肾、清热润燥之功效，
是优质的森林蜜种。
常期服用对高血压、
心脏病、便秘、
失眠等多种疾病有较好功效，
是蜂蜜中难得的佳品。

产品：泰加林有机蜂蜜"泰加林"
椴树蜂蜜 针叶林带蜂蜜 从俄罗斯进口。
进口商：宁波登博安进出口有限公司
电话：0574-27830166



泰加林有机蜂蜜"泰加林" 椴树蜂蜜 针叶林带蜂蜜



具有浓郁的椴树蜜特有香味，
回味甘甜，容易结晶。
有养胃补虚、
益气补肾、清热润燥之功效，
是优质的森林蜜种。
常期服用对高血压、
心脏病、便秘、
失眠等多种疾病有较好功效，
是蜂蜜中难得的佳品。

产品：泰加林有机蜂蜜"泰加林"
椴树蜂蜜 针叶林带蜂蜜 从俄罗斯进口。
进口商：宁波登博安进出口有限公司
电话：0574-27830166



VENTURA COFFEE VENTURA BEANS FROM INDONESIA

arabica
100%

GAYO KOPI LUWAK FRESH ROASTED BEANS

GAYO 麝香猫咖啡

125g

250g

500g

1000g

VENTURA KOPI LUWAK FRESH ROASTED BEANS

VENTURA 麝香猫咖啡

125g

250g

500g

1000g



GAYO FRESH ROASTED BEANS

GAYO 新鲜烘焙咖啡豆

250g

500g

1000g

MANDHELING FRESH ROASTED BEANS

MANDHELING 新鲜烘焙咖啡豆

250g

500g

1000g

JAVA FRESH ROASTED BEANS

JAVA 新鲜烘焙咖啡豆

250g

500g

1000g

100%
ORGANIC
有机



从5公斤起!



CASTELL
DEL ROJO

Temp-A Import&Export Co.,Ltd

宁波登博安进出口有限公司

Tell: +86057427830166

Mob: +8613291997882

Email 1: order@temp-a.org

Email2: tempapro@outlook.com

Import outside China: www.temp-a.org

Import China website: www.temp-a.com

<http://shop1415724004217.1688.com/>

Address: 801 office, 9#24, ShuQinYuan Garden,
No. 715 LiYuanBei road Haishu District,
Ningbo, Zhejiang,
P.R.C. P.C.:315000.

中国浙江省宁波市海曙区，丽园北路715号，
舒沁苑9幢24弄801。

