



PREMIUM  
COLLECTION



# VALDESPINO

— EST. 1875 —

PREMIUM COLLECTION

## DELICIOSA

### MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Manzanilla Deliciosa lleva implícita la suave frescura del océano Atlántico y del río Guadalquivir. La uva con la que se elabora proviene fundamentalmente del Pago de Miraflores, uno de los principales pagos costeros sanluqueños. Sus dos sacas proceden de botas seleccionadas de la solera de la emblemática Bodega Misericordia, situada en el barrio alto de Sanlúcar de Barrameda.

Definitivamente, delicada y deliciosa.

<b>VARIEDAD</b>	<b>EDAD MEDIA</b>
100% Palomino Fino.	6 años.

<b>PAGO</b>	<b>SACAS</b>
Pago de Miraflores.	Otoño y Primavera.

<b>SUELO</b>	<b>ACIDEZ TOTAL</b>
Albariza de lentejuelas principalmente con una capa de Lustrillo y Albariza de tosca cerrada.	4,5 g/l.

<b>TIPO DE CRIANZA</b>	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>
Biológica (bajo velo de flor).	<2 g/l.

#### CATA

En nariz, notas sutiles a fruta blanca, muy mineral.  
En boca, muy seco, mineral, destacando su sutileza y elegancia.

#### GASTRONOMÍA

Ideal para acompañar comidas informales.  
Perfecto maridaje con embutidos, conservas, mariscos y productos de sabor salino en general.

 15° GRADOS	FORMATOS	UDS./CAJA
	37,5 cl	12
	75 cl	6







# VALDESPINO

— EST. 1875 —

PREMIUM COLLECTION

## INOCENTE

### FINO

#### SINGLE VINEYARD. MACHARNUDO ALTO

Fino Inocente es fermentado en bota de roble americano, siguiendo una tradición centenaria. Su solera fue creada hace más de un siglo y toda la uva con la que se elabora procede del emblemático Pago de Macharnudo, el Grand Cru de Jerez y de una sola viña (Viña Valdespino) en la que la vendimia se realiza de forma manual cuidadosamente para preservar las valiosas cepas.

Es un fino que tiene solera y diez criaderas y que permanece como sobretabla entre 9 - 10 meses antes de pasar a la última criadera.

Inocente es considerado una institución en el mundo de los finos. Un "Single Vineyard" único y singular, absolutamente extraordinario.


<b>VARIEDAD</b> 100% Palomino Fino.	<b>EDAD MEDIA</b> 10 años.
<b>PAGO</b> Pago Macharnudo Alto. Viña Valdespino.	<b>SACAS</b> Otoño y Primavera.
<b>SUELO</b> Albariza donde domina la tosca cerrada y barajuelas. Suelo con alta concentración en carbonato cálcico.	<b>ACIDEZ TOTAL</b> 3,5 g/l Ac. Tartárico.
<b>TIPO DE CRIANZA</b> Biológica (bajo velo de flor).	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b> <1 g/l.

#### CATA

Amarillo pajizo de intensidad media baja. Punzante, delicado y complejo, con evidentes notas almendradas. Entrada suave, recorrido sabroso, con estructura, volumen y carácter pero al mismo tiempo fresco y salino. Vino largo y con persistencia.

#### GASTRONOMÍA

El compañero perfecto de los embutidos, los quesos y los mariscos, combina especialmente con platos de pescado y productos de sabor salino y acidez destacada. Muy sorprendente su maridaje con alcachofas.

	FORMATOS	UDS./CAJA
 15° GRADOS	37,5 cl	12
	75 cl	6
	150 cl	4



94+

*Robert Parker*

92

Wine Spectator

GRANDES PAGOS DE ESPAÑA





# VALDESPINO

— EST. 1875 —

PREMIUM COLLECTION

## TÍO DIEGO

### AMONTILLADO

#### SINGLE VINEYARD. MACHARNUDO ALTO

Amontillado Tío Diego es un vino extremadamente singular. La uva que se utiliza en su elaboración proviene íntegramente del afamado Pago de Macharnudo, el Grand Cru de Jerez y de una sola viña (Viña Valdespino). Toda la vendimia se realiza de forma manual y con especial mimo para preservar las valiosas cepas.

La fermentación se continúa haciendo en bota de roble americano siguiendo una tradición centenaria. Tras su clasificación y deslío, es fortificado, manteniéndose como sobretabla mínimo un año antes de pasar a la última criadera (solera y diez criaderas).

Tío Diego aúna la doble crianza, biológica durante sus 10 primeros años y oxidativa durante los 7 últimos, dejando que se concentre con el tiempo hasta llegar a sus 18°. Es un amontillado muy fino, debido a su larga crianza biológica, elegante y de gran frescor, reflejando fielmente el terruño del que procede (Pago de Macharnudo Alto).

<b>VARIEDAD</b> 100% Palomino Fino.	<b>EDAD MEDIA</b> 17 años.
<b>PAGO</b> Pago Macharnudo Alto. Viña Valdespino.	<b>SACAS</b> Otoño.
<b>SUELO</b> Albariza donde domina la tosca cerrada y barajuelas. Suelo con alta concentración en carbonato cálcico.	<b>ACIDEZ TOTAL</b> 4 g/l.
<b>TIPO DE CRIANZA</b> Biológica (bajo velo de flor) + oxidativa.	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b> <1,3 g/l.

#### CATA

Ámbar de intensidad media. Claros recuerdos de su crianza bajo flor, frutos secos (avellanas) con un elegante toque de caramelo. Muy seco, amplio y de acidez equilibrada, final largo plasmando su identidad.

#### GASTRONOMÍA

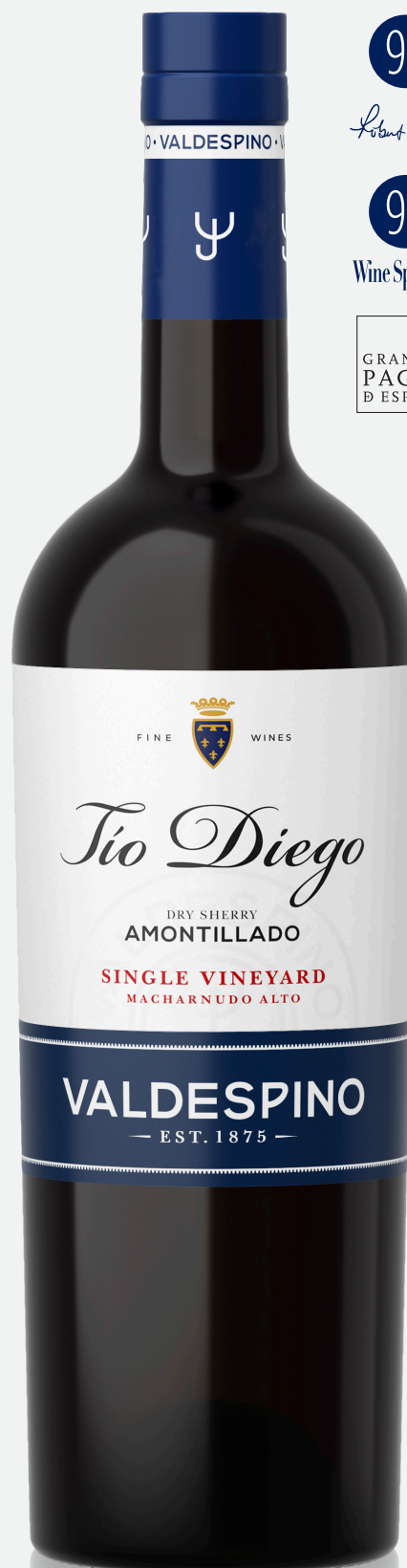
Perfecto con maridajes tradicionales como los guisos, las carnes blancas y el pescado azul. Extraordinario y asombroso potenciando platos orientales y exóticos, principalmente con toques picantes y especiados.



**FORMATOS**  
75 cl

**UDS./CAJA**  
6

[bodegavaldespino.com](http://bodegavaldespino.com)



92

*Robert Parker*

92

Wine Spectator

GRANDES  
PAGOS  
DE ESPAÑA



# VALDESPINO

— EST. 1875 —

PREMIUM COLLECTION

## ISABELA CREAM

Isabela representa el equilibrio perfecto entre carácter y dulzor. Es un oloroso muy viejo de Valdespino ligeramente endulzado con Pedro Ximénez, que se incorpora a mitad de la crianza para que la unión armonice durante sus últimos años en bota.

El resultado es una combinación de intensidad y dulzor que persiste en el paladar y en la memoria.

<b>VARIEDAD</b>	<b>EDAD MEDIA</b>
Palomino Fino y Pedro Ximénez.	12 años.

<b>PAGO</b>	<b>ACIDEZ TOTAL</b>
Pago Carrascal.	4,2 g/l.

<b>TIPO DE CRIANZA</b>	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>
Oxidativa.	120 g/l.

### CATA

Color caoba oscuro. Muy aromático. Notas tostadas de roble, frutos secos y de pasas típicas del oloroso. En boca se combinan las notas amargas con el dulce del Pedro Ximénez dejando una larga persistencia en boca. Muy equilibrado.

### GASTRONOMÍA

Protagonista en las sobremesas. Combinación única con postres dulces y salados, como patés y quesos. Con los azules, una perdición. Para abrir boca, pruébalo con hielo, naranja y canela en rama.

 17,5°  
GRADOS

**FORMATOS**  
75 cl

**UDS./CAJA**  
6





CLASSIC  
COLLECTION





# VALDESPINO

— EST. 1875 —

CLASSIC COLLECTION

## DELICIOSA

MANZANILLA EN RAMA

SACA DE PRIMAVERA 2022

Esta manzanilla lleva implícita la sueva frescura del océano Atlántico y del río Guadalquivir. La uva con la que se elabora proviene fundamentalmente del pago de Miraflores, uno de los pagos costeros sanluqueños más emblemáticos.

Su única saca anual procede de botas seleccionadas de la solera de la emblemática Bodega Misericordia, situada en el barrio alto de Sanlúcar de Barrameda, y se realiza en primavera, momento donde la Flor se presenta más activa que en otras estaciones.

Definitivamente, delicada y deliciosa.

<b>VARIEDAD</b> 100% Palomino Fino.	<b>EDAD MEDIA</b> 6 años.
<b>PAGO</b> Pago de Miraflores.	<b>SACAS</b> Primavera.
<b>SUELO</b> Albariza de lentejuelas principalmente con una capa de Lustrillo y Albariza de toska cerrada.	<b>ACIDEZ TOTAL</b> 4,75 g/l.
<b>TIPO DE CRIANZA</b> Biológica (bajo velo de flor).	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b> <2 g/l.

### CATA

Aromas salinos, intensos, con notas de almendras, manzana y levadura, típicos de su crianza bajo velo de flor. Seco, con gran cuerpo y persistencia. Final muy agradable.

### GASTRONOMÍA

Combina a la perfección con toda clase de mariscos. Sorprendente con jamón y queso. Armoniza de manera fantástica con espárragos y alcachofas. Muy recomendable con conservas: sardinas, caballa, y mejillones. Espectacular con salazones: anchoas y mojama.



FORMATOS

UDS./CAJA

37,5 cl

12



92

*Robert Parker*

92

Wine Spectator



# VALDESPINO

— EST. 1875 —

CLASSIC COLLECTION

## CONTRABANDISTA

### MEDIUM DRY AMONTILLADO BLEND

Es un vino de cabeceo cuya elaboración se realiza combinando amontillado de las soleras más exclusivas de Valdespino y Pedro Ximénez.

El vino base al ser un amontillado pasa por una crianza biológica y posteriormente oxidativa, dando como resultado un vino muy agradable al paladar, sedoso y de gran personalidad.

<b>VARIEDAD</b>	Edad media
Palomino Fino y Pedro Ximénez.	15 años.

<b>ACIDEZ TOTAL</b>	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>
4,2 g/l.	30 g/l.

<b>TIPO DE CRIANZA</b>
Biológica y oxidativa.

#### CATA

Nariz muy intensa. Aromas que van desde los punzantes de la flor, pasando por los especiados y frutos secos del roble, hasta los de pastelería e higos licorosos aportados por la pequeña cantidad de Pedro Ximénez.

#### GASTRONOMÍA

El compañero perfecto de lo exótico. Maridaje único acompañando arroz con curry, platos especiados, patés...



18°  
GRADOS

FORMATOS

75 cl

UDS./CAJA

6

89

*Roberto Pérez*





# VALDESPINO

— EST. 1875 —

CLASSIC COLLECTION

## PROMESA MOSCATEL

Promesa es un vino dulce absolutamente equilibrado elaborado con uva 100% moscatel, cultivada en los suelos arenosos de la costa Atlántica.

Se obtiene a partir de la sobremaduración de la uva, posteriormente envejecida en el sistema tradicional de solera y criaderas en botas de roble americano.

Compartir origen con Moscatel Toneles, reconocido por sus 100 puntos Robert Parker, lo convierte en un moscatel que sin duda promete.

Las promesas están para cumplirlas.

<b>VARIEDAD</b>	<b>EDAD MEDIA</b>
100% Moscatel de Alejandría.	4 años.

<b>ACIDEZ TOTAL</b>	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>
4,5 g/l.	220 g/l.

**TIPO DE CRIANZA**  
Oxidativa.

**CATA**  
Color dorado, caoba. Nariz floral, miel y cítricos. Boca untuosa y fresca. Con un equilibrio perfecto entre dulzor y frescura.

**GASTRONOMÍA**  
El vino ideal para abrir boca con foies, quesos fuertes y salazones. Sorprendente en la sobremesa con todo tipo de postres. En bizcochos y hojaldres aporta un toque de frescura y acidez.



<b>FORMATOS</b>	<b>Uds./CAJA</b>
37,5 cl	12
75 cl	6







# VALDESPINO

— EST. 1875 —

CLASSIC COLLECTION

## EL CANDADO

### Pedro Ximénez

El Candado proviene originariamente de dos botas seleccionadas que se mantuvieron bajo llave como reserva familiar antes de constituir su centenaria solera. De ahí recibe su singular nombre.

Es un vino dulce único que se obtiene a partir de uva Pedro Ximénez sometida al proceso tradicional del "asoleo" para lograr una intensa pasificación del fruto. Después del prensado y la fermentación, se somete a una larga y cuidadosa crianza en bota de roble americano que garantiza su calidad y finura.

Demasiado bueno para no estar bajo llave.

<b>VARIEDAD</b>	<b>EDAD MEDIA</b>
100% Pedro Ximénez.	5 años.
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>
3 g/l.	400 g/l.

**TIPO DE CRIANZA**  
Oxidativa.

#### CATA

Color caoba oscuro. Intenso aroma de frutos secos, pasas, higos... con sutiles notas de chocolate y café. En boca, suave, aterciopelado y untuoso. Muy dulce y persistente.

#### GASTRONOMÍA

El vino por excelencia para los que buscan maridar postres dulces y salados. Especialmente reseñable la forma en la que destaca el sabor del chocolate y los quesos azules.



17°

GRADOS

**FORMATOS**

37,5 cl

75 cl

**UDS./CAJA**

12

6



Este es un vino dulce natural de pasas, obtenido solo de la uva Pedro Ximénez.

## Pedro Ximénez

Es un vino único que proviene originariamente de dos botas seleccionadas que se mantuvieron bajo llave como reserva familiar antes de constituir su centenaria Solera.

## EL CANDADO®

**JEREZ**

La calidad y finura de este vino está garantizada tras una larga y cuidadosa crianza.

## VALDESPINO

— EST. 1875 —



*Age dated Rare Sherry*

• V O S •

C O L L E C T I O N



# VALDESPINO

— EST. 1875 —

VOS COLLECTION

LIMITED BATCH

## VIEJO C.P.

PALO CORTADO

**SINGLE VINEYARD. MACHARNUDO ALTO**

*Very Old Sherry*

El origen de su nombre se le atribuye al Marqués de Casa Pavón, al que la familia Valdespino le compró una solera de este vino.

Este Palo Cortado procede de las mejores botas que se desvían de las primeras criaderas de Inocente y Tío Diego, dos iconos de la colección Premium de Valdespino. Se alcoholizan hasta 17° para luego rociar a la última criadera de Viejo CP, comenzando así una larga crianza oxidativa de más de 20 años.

Su tradicional elaboración parte de la vendimia manual de la uva que nace en Macharnudo Alto, el pago más emblemático de Jerez y uno de los mejores del mundo. Un Single Vineyard único y singular.

<b>VARIEDAD</b> 100% Palomino Fino.	<b>EDAD MEDIA</b> Más de 20 años.
<b>PAGO</b> Pago Macharnudo Alto. Viña Valdespino.	<b>ACIDEZ TOTAL</b> 5,5 g/l Ac. Tartárico.
<b>TIPO DE CRIANZA</b> Biológica y oxidativa.	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b> <2 g/l.

### CATA

Intenso a frutos secos (avellanas, nueces), de gran finura, notas cítricas como naranja amarga, lácticas. Redondo, y untuoso. Es un vino de meditación.

### GASTRONOMÍA

Gran maridaje con frutos secos, quesos curados y consomés. Obligatorio probar su combinación con guisos de carnes gelatinosas.

 20° GRADOS	<b>FORMATOS</b> 50 cl	<b>UDS./CAJA</b> 6
---	--------------------------	-----------------------



93

*Robert Parker*

96

Wine Spectator

GRANDES  
PAGOS  
DE ESPAÑA



# VALDESPINO

— EST. 1875 —

VOS COLLECTION

LIMITED BATCH

## DON GONZALO

OLOROSO

*Very Old Sherry*

Oloroso muy viejo, seco, procedente del Pago Carrascal y de las soleras más antiguas de Valdespino, que fueron establecidas a finales del siglo XIX.

Su gran expresividad y complejidad persistente son sus señas de identidad.

<b>VARIEDAD</b> 100% Palomino Fino.	<b>EDAD MEDIA</b> Más de 20 años.
<b>PAGO</b> Pago Carrascal.	<b>ACIDEZ TOTAL</b> 7 g/l Ac. Tartárico.
<b>TIPO DE CRIANZA</b> Oxidativa.	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b> <9 g/l.

### CATA

Notas de caramelo, almendras tostadas y albaricoque, muy expresivo y complejo. Buena acidez, persistente y duradero.

### GASTRONOMÍA

Este oloroso es el perfecto acompañante de guisos, carnes ahumadas, carnes rojas y de caza, y quesos maduros.

 21° GRADOS	<b>FORMATOS</b> 50 cl	<b>UDS./CAJA</b> 6
---	--------------------------	-----------------------



95

*Robert Parker*





# VALDESPINO

— EST. 1875 —

VOS COLLECTION

LIMITED BATCH

## SOLERA 1842

MEDIUM SWEET OLOROSO BLEND

*Very Old Sherry*

Este Oloroso recibe su nombre por la fecha en que se estableció la solera de la bodega. Las soleras de los vinos más viejos de Valdespino fueron establecidas a finales del siglo XIX.

Procedente del Pago Carrascal. Este vino está ligeramente endulzado con un toque de Pedro Ximénez y su carácter genuino le viene dado por su larga crianza y su armonía.

<b>VARIEDAD</b> Palomino Fino. Pedro Ximénez.	<b>EDAD MEDIA</b> Más de 20 años.
<b>PAGO</b> Pago Carrascal.	<b>ACIDEZ TOTAL</b> 6,8 g/l Ac. Tartárico.
<b>TIPO DE CRIANZA</b> Oxidativa.	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b> 60 g/l.

### CATA

Notas a frutos secos. Suave, con mucho cuerpo y duradero.

### GASTRONOMÍA

El compañero ideal de estofados y guisos de carne, especialmente con las gelatinosas como el rabo de toro o la carrillada. Excepcional en combinación con las setas y los quesos muy curados como el Idiazabal o el Parmesano.

21°  
GRADOS

FORMATOS  
50 cl

UDS./CAJA  
6



91

*Robert Parker*







*Age dated Rare Sherry*

• VORS •

C O L L E C T I O N



# VALDESPINO

— EST. 1875 —

VORS COLLECTION

LIMITED BATCH

## COLISEO

AMONTILLADO

*Very Old and Rare Sherry*

Vino de carácter genuino, acentuado por las Soleras establecidas a finales del siglo XIX. Es un amontillado viejísimo procedente de manzanilla. Anteriormente se rociaba con manzanilla de la bodega de Manuel de Argüeso, que pertenecía a Valdespino.

Hoy en día su criadera más joven se rocía con manzanilla pasada de la emblemática bodega de Misericordia del Barrio Alto de Sanlúcar de Barrameda.

**VARIEDAD**  
100% Palomino Fino.

**EDAD MEDIA**  
Más de 30 años.

**ACIDEZ TOTAL**  
9,5 g/l Ac. Tartárico.

**AZÚCAR RESIDUAL**  
<9 g/l.

**TIPO DE CRIANZA**  
Biológica y oxidativa.

### CATA

Ligero y salado en la entrada, llegando a ser cortante, afilado, muy seco y complejo, con un agradable toque salino. Muy duradero, con notas amargas y balsámicas, y con un final casi infinito. Se puede apreciar la "Flor" y aromas a nueces.

### GASTRONOMÍA

Un deleite en combinación con sabores intensos: platos especiados, adobos, ahumados y quesos azules. Perfecto para acompañar carnes blancas y pescado azul.

 22°  
GRADOS

FORMATOS  
50 cl

UDS./CAJA  
6

99

*Roberto Pérez*







# VALDESPINO

— EST. 1875 —

VORS COLLECTION

LIMITED BATCH

## CARDENAL

PALO CORTADO

**SINGLE VINEYARD. MACHARNUDO ALTO**

*Very Old and Rare Sherry*

Cardenal recibe su nombre por unas exportaciones que se hicieron a finales del siglo XIX a Irlanda, al notorio Cardenal de Salis, un enamorado de este "sherry". Las soleras de los vinos más viejos de Valdespino fueron establecidas a finales del siglo XIX. De hecho, Cardenal fue la segunda marca registrada por Valdespino, el 8 de enero de 1894. Una personalidad única reconocida a nivel internacional.

La solera de Cardenal se sustenta en cuatro criaderas. La última de estas, es rociada con la solera del magnífico Palo Cortado Viejo CP.

<b>VARIEDAD</b> 100% Palomino Fino.	<b>EDAD MEDIA</b> Más de 50 años.
<b>PAGO</b> Pago Macharnudo Alto. Viña Valdespino.	<b>ACIDEZ TOTAL</b> 9 g/l Ac. Tartárico.
<b>TIPO DE CRIANZA</b> Biológica y oxidativa.	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b> <9 g/l.

### CATA

Muy potente, profundo y voluminoso, presentándose las notas aromáticas en el retrogusto con una expresión suave y delicada, en un final placentero y duradero. Gran complejidad y variedad de matices.

### GASTRONOMÍA

Este gran vino te sorprenderá si lo pruebas con ahumados, frutos secos y quesos curados. Único en su maridaje con carnes gelatinosas: guiso de callos, manitas de cerdo...



FORMATOS  
50 cl

UDS./CAJA  
6

99

*Roberto Pérez*

GRANDES  
PAGOS  
DE ESPAÑA





# VALDESPINO

— EST. 1875 —

VORS COLLECTION

LIMITED BATCH

## SOLERA DE SU MAJESTAD

OLOROSO

*Very Old and Rare Sherry*

Es un vino viejísimo, poderoso, complejo y muy concentrado. La misma esencia del Pago Carrascal y de las soleras más antiguas de Valdespino, de donde procede. La esencia de un oloroso.

<b>VARIEDAD</b> 100% Palomino Fino.	<b>EDAD MEDIA</b> Más de 30 años.
<b>PAGO</b> Pago Carrascal.	<b>ACIDEZ TOTAL</b> 7,75 g/l Ac. Tartárico.
<b>TIPO DE CRIANZA</b> Oxidativa.	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b> <9 g/l.

### CATA

Poderoso, con notas a roble viejo y frutos secos. Muy complejo y concentrado. Duradero y persistente.

### GASTRONOMÍA

Su complejidad y carácter lo convierten en un vino único para maridar carnes rojas y de caza.

 22° GRADOS	<b>FORMATOS</b> 50 cl	<b>Uds./CAJA</b> 6
---	--------------------------	-----------------------





# VALDESPINO

— EST. 1875 —

VORS COLLECTION

LIMITED BATCH

## NIÑOS

PEDRO XIMÉNEZ

*Very Old and Rare Sherry*

Es un vino “de cupo”, absolutamente exclusivo. Se obtiene a partir de una selección de las botas más singulares de la solera de nuestro Pedro Ximénez El Candado. Con una cuidadosa crianza de más de 30 años en bota de roble americano, Pedro Ximénez Niños suave, denso, aterciopelado, casi comestible. Un vino de una extraordinaria y compleja dulzura.

### VARIEDAD

100% Pedro Ximénez.

### EDAD MEDIA

Más de 30 años.

### ACIDEZ TOTAL

6 g/l Ac. Tartárico.

### AZÚCAR RESIDUAL

<480 g/l.

### TIPO DE CRIANZA

Oxidativa.

### CATA

Aroma intenso, profundo y concentrado, con recuerdos de cacao, torrefactos, especias, café e higos. Todo muy bien integrado y con gran complejidad. Buena acidez y de agradable y persistente final.

### GASTRONOMÍA

Se trata de un postre en sí mismo. El mejor acompañante para los postres con chocolate amargo, helados con sabor fuerte como el turrón, frutos secos y quesos de intenso sabor como el cabrales o el blue stilton.



FORMATOS

50 cl

Uds./CAJA

6

98

*Pedro Ximénez*





EXTRA LIMITED  
BATCHES  
COLLECTION



# VALDESPINO

— EST. 1875 —

EXTRA LIMITED BATCHES

## TONELES MOSCATEL

Toneles es un tesoro. Su origen viene de nuestro moscatel Promesa, ya que rocía a las criaderas más jóvenes de este vino.

Con una edad en torno a 100 años, conserva una acidez, concentración y armonía inigualables. Potentísimo, con mucho cuerpo y sabores excepcionales. Oro para coleccionistas.

<b>VARIEDAD</b>	<b>EDAD MEDIA</b>
100% Moscatel de Alejandría.	100 años.
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>
10 g/l.	430 g/l.

**TIPO DE CRIANZA**  
Oxidativa.

**CATA**  
Aroma de gran complejidad, intensidad y persistencia. Nuez, café, licor, especias y chocolate. Con mucho cuerpo. Sabores realmente excepcionales entre los que sobresalen tonos cítricos, naranja, pomelo y mandarina. Dulce pero muy fresco por la destacable acidez. Muy equilibrado y larguísimo, casi infinito.

**GASTRONOMÍA**  
Espectacular para tomar solo, aunque su maridaje es único con quesos muy, muy viejos y chocolate negro con cristales de sal.



**FORMATOS**  
37,5 cl



**ESTUCHE**





STILL WINE  
COLLECTION





# VALDESPINO

— EST. 1875 —

STILL WINE COLLECTION

## OJO DE GALLO PALOMINO FINO

**SINGLE VINEYARD. MACHARNUDO ALTO**

Es un vino blanco procedente íntegramente de uva Palomino Fino del Pago de Macharnudo Alto (Viña Valdespino), considerado uno de los mejores pagos a nivel mundial.

Es un vino de terruño, de una complejidad que fascina a todos los paladares y con el que se pone en valor el potencial enológico de la varietal Palomino Fino en la elaboración de vinos blancos tranquilos.

Este vino es fermentado con levaduras autóctonas, posteriormente el vino permanece durante seis meses en depósito sobre sus finas lías.

<b>VARIEDAD</b>	<b>ACIDEZ TOTAL</b>
100% Palomino Fino.	6,15 g/l Ac. Tartárico.

<b>PAGO</b>	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>
Pago Macharnudo Alto. Viña Valdespino.	<2 g/l.

<b>PLUVIOMETRÍA MEDIA</b>	<b>FECHA VENDIMIA</b>
630 mm por año	5 de septiembre 2018

### SUELO


Albariza, de color blanco, textura arcillosa y alto contenido en carbonato cálcico.

### CATA

En nariz es un vino expresivo y aromático, evocando minerales propios de este gran y excepcional pago. En boca presenta sapidez provocada por la carga calcárea del suelo, post-gusto mineral y salino con larga persistencia. El vino transmite carácter e identidad.

### GASTRONOMÍA

Es un vino que armoniza con cualquier plato, pero lo hace de forma especial con mariscos, guisos marineros y de forma excepcional con escabeches y conservas.

	FORMATOS	Uds./CAJA
 12° GRADOS	75 cl	6

90

*Roberto Pérez*

GRANDES  
PAGOS  
DE ESPAÑA







# VALDESPINO

— EST. 1875 —

STILL WINE COLLECTION

## VALDESPINO

### PALOMINO FINO FERMENTADO EN BOTA SINGLE VINEYARD. MACHARNUDO ALTO

Este vino es elaborado a partir de uva Palomino Fino del exclusivo Pago Macharnudo Alto (Viña Valdespino), el Grand Cru de Jerez y uno de los mejores pagos del mundo. La uva es recogida y seleccionada de manera minuciosa en su punto exacto de maduración.

Este vino blanco fermenta en bota de Jerez de roble americano de 600 litros y envejece sobre lías durante seis meses aproximadamente. Representa todo el carácter de este mítico Pago.

<b>VARIEDAD</b> 100% Palomino Fino.	<b>ACIDEZ TOTAL</b> 4,51 g/l Ac. Tartárico.
<b>PAGO</b> Pago Macharnudo Alto. Viña Valdespino.	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b> <2 g/l.
<b>PLUVIOMETRÍA MEDIA</b> 409 mm por año	<b>FECHA VENDIMIA</b> 1ª semana agosto 2022

#### SUELO


Albariza, de color blanco, textura arcillosa y alto contenido en carbonato cálcico.

#### CATA

Color amarillo pajizo. En nariz, aromas cítricos y fruta blanca, con un fondo mineral. En boca, delicado, mantecoso, seco y fresco.

#### GASTRONOMÍA

Es un vino que armoniza con cualquier plato, pero lo hace de forma especial con mariscos, guisos marineros y de forma excepcional con escabeches y conservas.

 11° GRADOS	<b>FORMATOS</b> 75 cl	<b>UDS./CAJA</b> 6
---	--------------------------	-----------------------





# VALDESPINO

— EST. 1875 —

STILL WINE COLLECTION

## VALDESPINO

PALOMINO FINO ORGÁNICO  
FERMENTADO EN BOTA

**MACHARNUDO BAJO. VIÑA LOS ARCOS**

Viña Los Arcos, ubicada en el Pago de Macharnudo Bajo, está certificada como viñedo ecológico desde 2018. De esta viña proviene íntegramente la uva Palomino ecológica con la que se elabora este vino blanco único.

La vendimia se realiza manualmente y las uvas se seleccionan y recogen en su punto óptimo de maduración. Tras fermentar en barricas de roble americano, el vino permanece sobre sus lías durante 4 meses. El resultado es una combinación muy fresca del varietal Palomino con la clásica mineralidad del terroño único y singular de Macharnudo.

<b>VARIEDAD</b> 100% Palomino Fino.	<b>ACIDEZ TOTAL</b> 4,20 g/l Ac. Tartárico.
<b>PAGO</b> Pago Macharnudo Bajo. Viña Los Arcos.	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b> <0,08 g/l.
<b>PLUVIOMETRÍA MEDIA</b> 409 mm por año.	<b>FECHA VENDIMIA</b> 15 de agosto 2022.

### SUELO


Albariza, de color blanco, textura arcillosa y alto contenido en carbonato cálcico.

### CATA

Color amarillo pajizo pálido con ligeros reflejos dorados. Tiene delicados aromas a pomelo y pera, con un elegante fondo mineral. En boca tiene un toque mantecoso muy sutil, con un posgusto redondo, seco y crujiente.

### GASTRONOMÍA

Es un vino que armoniza a la perfección con cualquier tipo de gastronomía, acompañando de forma especial a pescados azules y blancos, mariscos y arroces marineros.

	FORMATOS	UDS./CAJA
 11° GRADOS	75 cl	6



[bodegavaldespino.com](http://bodegavaldespino.com)





APERITIFS  
COLLECTION

# VALDESPINO

## APERITIFS

*Aperitivo Jerezano*

### VERMOUTH

Un "coupage" de Jerez oloroso muy viejo y moscatel, que le aporta una elegante nota cítrica. Realizamos una maceración "hidro-alcohólica" de extractos amargos de plantas del género artemisia, coriandro, sauco, genciana y cuasia, junto con flor de manzanilla, clavo aromático, canela y naranja desecada de Andalucía, así como bayas de enebro. Envejecemos el blend final en toneles que han contenido Olorosos de Valdespino, y que confieren a este vermouth una profundidad e intensidad de aromas perfectamente ensamblados.



Color caoba brillante con tonos cobrizos.



Aromas especiados con intensos recuerdos a Oloroso viejo de Jerez.



Notas cítricas (naranjas) con especias perfectamente armonizadas (clavo, genciana). Un elegante amargor envuelve el paladar haciéndolo complejo pero suave. Final cálido y amable, ligeramente dulce.



Servir en vaso bajo, con hielo y una rodaja de pomelo o naranja. Perfecto para la hora del aperitivo, acompañado de frutos secos, aceitunas y encurtidos. También acompaña a la perfección tapas de pescado en conserva (anchoas...).



FORMATO  
75 cl.



GRADOS  
15°



BOTELLA  
Bordalesa



UNIDADES/CAJA  
6



CAJAS/PALET  
95



MEDIDAS CAJA  
31x17x25 cms.



EAN BOTELLA  
8412449105093



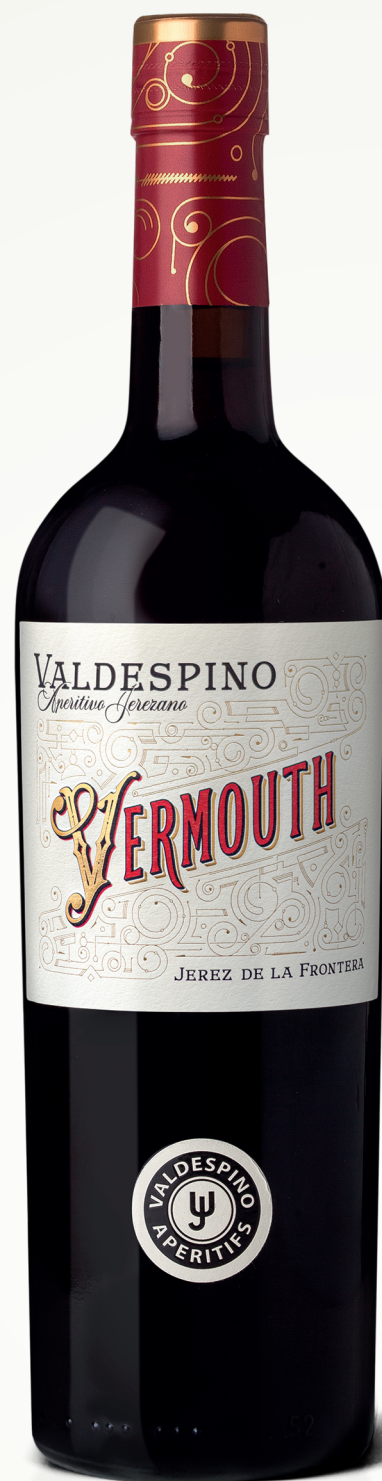
EAN CAJA  
8412449570297



PESO BOTELLA  
1,34 kgs.



PESO CAJA  
8,23 kgs.



**JOSÉ ESTÉVEZ**

WINES & SPIRITS  
[www.grupoestevez.com](http://www.grupoestevez.com)



# VALDESPINO

## APERITIFS

*Aperitivo Jerezano*

### VINO DE QUINA

Este aperitivo es el resultado de un “coupage” de Olorosos muy viejos con Pedro Ximénez de las soleras de nuestro icónico PX “EL Candado”. Realizamos una maceración “hidro-alcohólica” de raíz de cinchona (Quina) con raíz de genciana, además de extracto natural de regaliz y nuez moscada, junto con una selección de cítricos desecados, como pomelo y naranja de Andalucía.



Color caoba oscuro, con tonos cobrizos.



Aromas especiados, destacan las notas vegetales de los botánicos y el vino de Jerez oloroso.



Notas ligeramente amargas de la quina, bien ensambladas con los botánicos (regaliz, nuez moscada) y recuerdos de frutos secos (dátiles, pasas sultanas). Un toque cítrico muy elegante, junto con el amargor quinado, aportan un largo, cálido final.



Ideal como complemento en coctelería. (Rum Old Fashioned, Negroni, Manhattan...). También resulta un aperitivo perfecto en vaso bajo, con hielo, una ramita de canela y una rodaja de naranja. Acompañar con unas patatas fritas (“chips”), aceitunas y encurtidos.



FORMATO  
75 cl.



GRADOS  
17,5°



BOTELLA  
Bordalesa



UNIDADES/CAJA  
6



CAJAS/PALET  
95



MEDIDAS CAJA  
31x17x25 cms.



EAN BOTELLA  
8412449105086



EAN CAJA  
8412449570280



PESO BOTELLA  
1,33 kgs.



PESO CAJA  
8,17 kgs.

**JOSÉ ESTÉVEZ**

WINES & SPIRITS  
[www.grupoestevez.com](http://www.grupoestevez.com)



SHERRY  
VINEGAR  
COLLECTION



# VALDESPINO

— EST. 1875 —

SHERRY VINEGARS

## VINAGRE DE JEREZ SUPERIOR

Vinagre de Jerez producido tras una crianza oxidativa en bota de roble americano.  
Edad: 6 meses.

### CATA

De color ámbar oscuro. En la nariz es muy penetrante, con concentrados aromas de vino de Jerez y roble.  
Seco en boca.

### GASTRONOMÍA

Perfecto para usar de manera convencional. Ideal para elaboraciones en escabeches.



GRADOS  
ACÉTICO

FORMATOS

75 cl

Uds./CAJA

6







# VALDESPINO

— EST. 1875 —

SHERRY VINEGARS

## VINAGRE DE JEREZ RESERVA


Vinagre de Jerez producido tras una crianza oxidativa en bota de roble americano.  
Edad: 2 años.

### CATA

Profundo color caoba y brillantes reflejos ambarinos. Inconfundible y potente aroma, cargado de matices que nos recuerdan a la vainilla, los frutos secos y la madera envinada. Paladar ácido y secante que nos recuerda su procedencia jerezana.

### GASTRONOMÍA

Ideal en usos tradicionales como los gazpachos, las ensaladas y los pescados. Aporta un toque muy especial a reducciones y salsas.

 7° GRADO ACÉTICO	FORMATOS	Uds./CAJA
	25 cl	12





BRANDY  
DE JEREZ

C O L L E C T I O N



# VALDESPINO

— EST. 1875 —

BRANDY DE JEREZ COLLECTION

## 1850

BRANDY SOLERA RESERVA

1850 es la fecha de la constitución de la Solera de este brandy.

Se trata de una selección exclusiva de aguardientes y holandas. Envejecido más de 7 años en botas de roble americano que han guardado durante años nuestros reconocidos y más prestigiosos olorosos viejos de Valdespino.

### CATA

Ámbar con ribetes cobrizos. Fragante, intenso y equilibrado con claras notas de roble mezclados con matices a frutos secos. Sabor seco y suave con gran persistencia.

### GASTRONOMÍA

Para resaltar su sabor intenso, acompañar con quesos artesanos especialmente los fuertes y chocolates con alto porcentaje de cacao.

 38°  
GRADOS

FORMATOS

70 cl

UDS./CAJA

6





# VALDESPINO

— EST. 1875 —

BRANDY DE JEREZ COLLECTION

## ALFONSO

· EL SABIO ·

BRANDY SOLERA GRAN RESERVA

El origen de su nombre se remonta al año 1264, cuando el rey Alfonso X recompensó a uno de sus caballeros, Alfonso Valdespino, con un viñedo. La familia Valdespino lleva creando vinos de Jerez y brandies desde entonces.

Este brandy es una rigurosa selección de vinos que son destilados en alquitara para obtener holandas muy finas y aromáticas. Envejecido mas de 25 años en botas de roble americano que han guardado durante años nuestros famosos y prestigiosos olorosos viejos de Valdespino siguiendo el sistema de criaderas y soleras.

### CATA

Caoba de gran luminosidad. Cálido, intenso, poderoso, con claras notas de roble y frutos secos, recordando el vino de Jerez y las botas donde ha sido envejecido.

Sabor seco, amplio y potente, con una gran persistencia. Fuerte y singular personalidad.

### GASTRONOMÍA

Maridaje imprescindible con quesos de sabor intenso y chocolates puros con alto porcentaje de cacao.

 40°  
GRADOS

FORMATOS  
70 cl

UDS./CAJA  
6

ESTUCHE  






RARE SPIRITS  
COLLECTION



# VALDESPINO

RARE SPIRITS

## MALT WHISKY

### *Aged in old Sherry Casks*

Tras décadas exportando botas envinadas con jereces a destilerías de whisky en Escocia, en 1955 se selecciona una partida de whisky de malta de botas procedentes de varias destilerías destinatarias de las vasijas de Valdespino. Desde ese momento este destilado pasó a envejecerse por el sistema de solera y criaderas en la bodega de la firma en Jerez, destinándose, hasta su lanzamiento, al consumo privado y exclusivo de la familia.

Se trata de un whisky de malta de una vejez media de 15 años que ha sido envejecido en botas centenarias que contuvieron palos cortados y olorosos de las soleras más prestigiosas de Valdespino.



# 1430

*Jerez de la Frontera  
Spain*



# VALDESPINO

RARE SPIRITS

## MALT WHISKY

*Aged in old Sherry Casks*

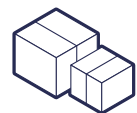
### NOTAS DE CATA

Intenso color dorado pajizo. Aromas profundos y fragantes, con un fondo elegante. Notas de tabaco y miel. Muy suave y delicado, con toques vegetales y especias al paladar, y matices que recuerdan la ciruela y el jerez oloroso. Con postgusto mineral y ahumado.



# 1430

*Jerez de la Frontera  
Spain*



GRADOS

FORMATOS

BOTELLAS/CAJA

CAJAS/PALET

43,5

700 ml

6

64

TIPO DE BOTELLA: Botella Vieux Exception  
PESO CAJA: 8,710 kg.

EAN BOTELLA: 8412449100357  
EAN CAJA: 8412449565699

# VALDESPINO

RARE SPIRITS

## RON VIEJO

*Aged in old Sherry Casks*

La casa Valdespino introdujo sus jereces y brandys en Cuba en la época colonial, gozando de gran prestigio y presencia notable en este mercado.

Hacia el año 1940 y procedente de un cliente al que se le suministraban botas de Jerez, que a su vez poseía una pequeña destilería de ron, se seleccionó e importó un número reducido de botas de una partida de ron de caña de gran pureza.

Al llegar a Jerez dichas botas conformaron una solera de ron muy añejo de consumo familiar.

Nuestro ron viejo posee una vejez media de 20 años y ha sido envejecido en botas centenarias que contuvieron olorosos de las soleras más antiguas de Valdespino.



# 1430

*Jerez de la Frontera  
Spain*





# VALDESPINO

RARE SPIRITS

## RON VIEJO

*Aged in old Sherry Casks*

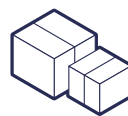
### NOTAS DE CATA

Intenso color caoba con reflejos ambarinos. Posee notas de roble viejo y recuerdos a jerez oloroso. Suaves matices que recuerdan a miel, ciruela y especias. Notas complejas en el paladar que combinan especias dulces, mermelada de cítricos sobre un fondo de madera. Final goloso con toques de caramelo y postgusto de su envinado en oloroso.



# 1430

*Jerez de la Frontera  
Spain*



GRADOS

FORMATOS

BOTELLAS/CAJA

CAJAS/PALET

43,0

700 ml

6

64

**TIPO DE BOTELLA:** Botella Vieux Exception  
**PESO CAJA:** 8,900 kg.

**EAN BOTELLA:** 8412449120942  
**EAN CAJA:** 8412449565682

# VALDESPINO

RARE SPIRITS

## BRANDY DE JEREZ

### *Solera Gran Reserva*

Este brandy de Jerez procede de una solera con un número muy limitado de botas, que fueron destinadas al consumo exclusivo de parientes y allegados a la firma. Desde su creación, este brandy de Jerez ha permanecido envejeciendo en la penumbra de nuestra bodega y nunca antes ha sido comercializado hasta formar parte de Valdespino Rare Spirits Collection.

Se trata de un brandy de Jerez solera gran reserva con una vejez media superior a 30 años, que se ha envejecido en botas de Jerez que previamente han contenido finos y amontillados de las más nobles soleras de Valdespino.



# 1430

*Jerez de la Frontera  
Spain*





# VALDESPINO

RARE SPIRITS

## BRANDY DE JEREZ

*Solera Gran Reserva*

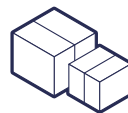
### NOTAS DE CATA

Color ambar intenso con reflejos cobrizos. En nariz posee notas intensas de roble y especias, con matices de nuez y toffee. Suave, cálido y complejo en el paladar con notas a cacao, madera noble, miel y avellana. Postgusto muy intenso y largo.



# 1430

*Jerez de la Frontera  
Spain*



GRADOS

FORMATOS

BOTELLAS/CAJA

CAJAS/PALET

42,5

700 ml

6

64

**TIPO DE BOTELLA:** Botella Vieux Exception  
**PESO CAJA:** 8,760 kg.

**EAN BOTELLA:** 8412449110653  
**EAN CAJA:** 8412449565705

[www.grupoestevez.com](http://www.grupoestevez.com)

**JOSÉ ESTÉVEZ**  
WINES & SPIRITS

# VALDESPINO

RARE SPIRITS

## DRY GIN

### *Aged in old Sherry Casks*

Valdespino amplía su exclusiva gama Rare Spirits con una ginebra. Tras una triple destilación muy cuidada llevada a cabo en pequeños lotes, se envejece durante 4 años en una bota seleccionada que ha contenido previamente Inocente, el icónico fino de la firma, otorgándole una personalidad única. Estamos ante una ginebra Single Cask de la cual se han llenado 785 botellas numeradas.



# 1430

*Jerez de la Frontera  
Spain*



# VALDESPINO

RARE SPIRITS

## DRY GIN

*Aged in old Sherry Casks*

### NOTAS DE CATA

Color dorado pálido con matices verdosos. Aromas sutiles y sugerentes resaltando las notas de vainilla. En boca se aprecian las notas cítricas, de enebro, de nuez y de minerales aportadas estas dos últimas por esa crianza en las botas de fino; dejando un postgusto ligero y suave con un toque de salinidad.



# 1430

*Jerez de la Frontera  
Spain*



GRADOS

41,3



FORMATOS

70 cl



BOTELLAS/CAJA

6



CAJAS/PALET

64

**TIPO DE BOTELLA:** Botella Vieux Exception  
**PESO CAJA:** 8,830 kg.

**EAN BOTELLA:** 8412449121444  
**EAN CAJA:** 8412449569796

[www.grupoestevez.com](http://www.grupoestevez.com)

**JOSÉ ESTÉVEZ**  
WINES & SPIRITS