

PACHARÁN BAINES ORO



Pacharán artesano elaborado mediante maceración reposada en barricas de roble durante 6 meses. Nuestro mejor pacharán con los más refinados aromas y matices, para el deleite de los consumidores más exigentes. Medalla de Plata en CINVE 2016, y Medalla de Oro en CINVE 2017

COMPOSICIÓN

Elaborado con endrinas y anís

GRADO

30% vol

CATA

Color rojo cereza muy intenso con ribetes púrpura. Frutos rojos, caramelos y guindas. Untuoso y aterciopelado en boca.

SERVICIO

Bebida para ser consumida preferentemente fría aunque también con hielos o combinada. Temperatura de consumo entre 5-15°C. No congelar.



el pacharán es ...



BAINES

PACHARÁN BAINES CLÁSICO 1L



Producto artesano elaborado siguiendo el proceso tradicional de Navarra. Pacharán único por su calidad.



COMPOSICIÓN

Elaborado con Endrinas y anís

GRADO

28% vol.

CATA

Color rojo cereza con ribetes violáceos. Gran intensidad de color y brillo. Nariz de frutos rojos con un ligero toque anisado. Equilibrado y denso en boca. Dulce y aterciopelado.

SERVICIO

Bebida para ser consumida preferentemente fría aunque también con hielos o combinada. Temperatura de consumo entre 5-25°C. No congelar.

el pacharán es ...



PACHARÁN SADAR



Pacharán artesano elaborado por el método tradicional con una maceración de 3 meses.



COMPOSICIÓN

Elaborado con Endrinas y anís.

GRADO

25% vol.

CATA

Brillante y vivaz color rojo cereza. Intenso y fresco. Aromas de frutos rojos y caramelos. Entrada sedosa y redonda, suave y ligero.

SERVICIO

Bebida para ser consumida preferentemente fría aunque también con hielos o combinada. Temperatura de consumo entre 5-25°C. No congelar.

el pacharán es ...



BAINES CREAM



Es una bebida ligera a base de crema de leche fresca y pacharán Baines. De color rosa pálido, su sabor dulce y baja graduación, la hacen perfecta para las sobremesas más sugerentes.

COMPOSICIÓN

Pacharán Baines Clásico y crema de leche cuidadosamente seleccionada.

GRADO

17% vol.

CATA

Bonito y delicado color rosa. Nariz densa y potente donde destacan con sutileza las notas dulces del pacharán. En boca es aterciopelada y golosa.

SERVICIO

Para ser degustada fría o con hielos. No mezclar con bebidas gasificadas ya que se trata de un producto que contiene leche.

Temperatura de consumo entre 5-25°C. No congelar.

el pacharán es ...



BAINES

ANÍS INOPIA



Anís Inopia es un licor de 35° elaborado exclusivamente con ingredientes naturales, ganadora de la Medalla de Oro en los premios CINVE 2009 y 2010 de cata a ciegas, y Medalla de Oro en Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2017.



COMPOSICIÓN

Elaborado con anís matalahúga, agua, alcohol y azúcar blanquilla.

GRADO

35% vol.

CATA

Destaca por su brillantez y limpieza. Incoloro y translúcido.

En su aroma envolvente e incluso aterciopelado, destacan las notas anisadas con un agradable fondo cremoso. Ligero y equilibrado en la boca, tiene una sensación predominantemente dulce. Sutiles notas especiadas en el retrogusto.

SERVICIO

El anís Inopia es un licor elaborado para ser consumido preferentemente frío (entre los 5 y los 18°C), aunque también se puede tomar con hielo o combinado, tanto en coctelería como con infusiones. El maridaje natural del anís son los dulces de todo tipo, chocolates y bombones. También resulta perfecto para repostería.




BODEGAS JAVIER