



**SECO TRASAÑEJO**  
Graduación: 20°.  
Azuc. Red. 20 g/l.  
Vino Trañanejo.

**Variedad**  
100% Pedro Ximénez.  
**Zona de producción**  
Comarca Norte de Málaga.  
**Tipo de vino**  
Vino de licor Seco Trañanejo.  
**Producción máxima**  
1.000 botellas/año.  
**Elaboración**

Despajillado, moliuración,  
prensado en neumática,  
fermentación controlada hasta  
agotar azúcares. Se alcanzan  
unos 15° de alcohol natural.  
Se alcoholiza hasta 18° y se  
edulcora hasta 20 g/l. con  
tinto Pedro Ximénez. Crianza  
oxidativa de 50 años en botas  
de roble americano, que  
completan su riqueza alcohólica.

**Análisis organoléptico**  
• Color caoba con notas  
yodadas, limpio y brillante.  
• Aromas muy intensos, con  
notas de avellanas, nueces y  
madera noble.  
• En boca potente, redondo,  
algo abocado y con un final  
de boca muy elegante.

**Temperatura de consumo**  
18°.

**Envase**  
Se sirve en cajas de 6 botellas  
con capacidad de 0,75 l.  
Código botella:  
84 10466 189157.  
Código caja:  
1 84 10466 189154.



**MOSCATEL D. SALVADOR**  
Graduación: 17°.  
Azuc. Red. 300 g/l.  
Vino Trañanejo.

**Variedad**  
100% Moscatel  
de Alejandría, romano o de  
Málaga.  
**Zona de producción**  
Comarca de la Axarquía.  
**Tipo de vino**  
Dulce Trañanejo resultante  
de la mezcla de vinos tiernos,  
naturalmente dulces y olorosos  
viejos, todos ellos procedentes  
de la variedad de uva Pedro  
Ximénez.

**Producción máxima**  
1.000 botellas/año.

**Elaboración**

Crianza oxidativa: 50 años en  
botas de roble americano, por  
el sistema de criaderas y soleras.

**Analisis organoléptico**

- Color intenso, casi negro  
con borde caoba.
- Aromas complejos y  
potentes, entre los que  
destacan aromas a solera vieja  
y aceitunas, que contrastan  
curiosamente con aromas florales  
y frutales propios de la uva  
Moscatel.

• A la boca muy dulce con  
matices de dátiles y algarrobo,  
untuoso y suave.

**Temperatura de consumo**  
16°.

**Envase**  
Se sirve en cajas de 6 botellas  
con capacidad de 0,75 l.  
Código botella:  
84 10466 189126.  
Código caja:  
1 84 10466 189123.



**PEDRO XIMÉN D. JUAN**  
Graduación: 17°.  
Azuc. Red. 300 g/l.  
Vino Trañanejo.

**Variedad**  
100% Moscatel  
de Alejandría, romano o de  
Málaga.  
**Zona de producción**  
Comarca Norte de Málaga.  
**Tipo de vino**  
Dulce Trañanejo resultante  
de la mezcla de vinos tiernos,  
naturalmente dulces y olorosos  
viejos, todos ellos procedentes  
de la variedad de uva Pedro  
Ximénez.

**Producción máxima**  
1.000 botellas/año.

**Elaboración**

Crianza oxidativa: 50 años en  
botas de roble americano, por  
el sistema de criaderas y soleras.

**Analisis organoléptico**

- Color opaco, oscuro  
con matices yodados.
- Aromas de pasa, regaliz, con  
notas de torrefacción, frutos  
secos y café.

• En boca sabroso, dulce y  
elegante.

**Temperatura de consumo**  
16°.

**Envase**  
Se sirve en cajas de 6 botellas  
con capacidad de 0,75 l.

Código botella:  
84 10466 189158.  
Código caja:  
1 84 10466 189080.



**MALAGA VIRGEN**  
Graduación: 17°.  
Azuc. Red. 170 g/l.  
Anada 2000.

**Variedad**  
100% Pedro Ximénez.  
**Zona de producción**  
Cosecha propia en la Comarca  
Norte, Finca Vistahermosa  
(Fuente de Piedra).  
**Tipo de vino**  
Dulce Trañanejo resultante  
de la mezcla de vinos tiernos,  
naturalmente dulces y olorosos  
viejos, todos ellos procedentes  
de la variedad de uva Pedro  
Ximénez.

**Producción máxima**  
1.000 botellas/año.

**Elaboración**

Crianza oxidativa: 24 meses en  
botas de roble americano.

**Analisis organoléptico**

- Color caoba oscuro con  
ribetes yodados, limpia y  
brillante.
- Aromas de cranza dejando  
patente la uva Pedro Ximénez  
de la que procede.

• En boca sabroso, dulce y  
elegante.

**Temperatura de consumo**  
6°-8°.

**Envase**

Se sirve en cajas de 6 botellas  
con capacidad de 0,75 l.  
Palet: 84 cajas.  
Código botella:  
84 10466 188518.  
Código caja:  
1 84 10466 188515.



**TRES LEONES**  
Graduación: 14,5°.  
Azuc. Red. 90 g/l.  
Cosecha 2000.

**Variedad**  
100% moscatel de Alejandría.  
**Zona de producción**  
Comarca de la Axarquía.  
**Tipo de vino**  
Naturalmente dulce pálido,  
por lo que toda su riqueza  
alcohólica procede de la  
fermentación.

**Elaboración**

Sobremaduración en cepa  
hasta 340 g/l. de azúcares  
(Be 17,6). Despajillado,  
extracción de aromas. Prensado  
en neumática. Fermentación  
controlada y parada de  
fermentación por bajada de  
temperatura. Crianza sobre lijas.

**Analisis organoléptico**

- Amarillo dorado, limpia y  
brillante.
- Aromas de fruta madura con  
matices terpénicos.

• En boca suave, glicérico,  
potente y muy estructurado.

Impregnando la boca con  
recuerdos de moscatel.

**Temperatura de consumo**  
12°.

**Envase**

Se sirve en cajas de 9 botellas  
con capacidad de 0,50 l.  
Palet: 60 cajas.  
Código botella:  
84 10466 188839.  
Código caja:  
3 84 10466 188830.



**MOSCATEL RESERVA DE FAMILIA**  
Graduación: 14,5°.  
Azuc. Red. 90 g/l.  
Anada 2000.

**Variedad**  
100% moscatel de Alejandría.  
**Zona de producción**  
Comarca de la Axarquía.  
**Tipo de vino**  
Naturalmente dulce noble.  
Toda su riqueza alcohólica  
procede de la fermentación.  
No tiene alcohol añadido.

**Elaboración**

Maduración en cepa hasta  
340 g/l. de azúcares.  
Despajillado, prensado en  
neumática con maceración para  
extracción de aromas.

Desfangado dinámico por  
flotación. Fermentación  
controlada a 15°C, y parada de  
fermentación por bajada de  
temperatura. Crianza sobre finas  
lijas, 12 meses en depósitos y  
12 en barricas de roble francés  
Allier, tostado ligero.

**Analisis organoléptico**

- Amarillo dorado, limpia y  
brillante.

• Aromas frutales y florales con  
notas tostadas, complejo y  
mineral. Madera bien integrada.

• En boca dulce y elegante  
en la entrada, con un punto de  
boca aterciopelado y untuoso,  
y un final largo.

**Temperatura de consumo**  
12°.

**Envase**

Se sirve en cajas de 9 botellas  
con capacidad de 0,50 l.  
Palet: 60 cajas.  
Código botella:  
84 10466 189096.  
Código caja:  
3 84 10466 189097.



**PEDRO XIMÉNEZ RESERVA DE FAMILIA**  
Graduación: 17°.  
Azuc. Red. 400 g/l.  
Anada 2000.

**Variedad**  
100% Pedro Ximénez.  
**Zona de producción**  
Comarca de la Axarquía.  
**Tipo de vino**  
Vino de licor dulce noble  
elaborado en base a vinos  
tiernos procedentes de una  
asoleada.

**Elaboración**

Asoleado de la uva en paseras,  
sobre capachetas de esparto  
durante aproximadamente  
10 días. Prensado en prensas  
horizontales especiales.

El Mosto obtenido es  
alcoholizado hasta 20 g/l.  
con tinto Pedro Ximénez.

Crianza oxidativa entre  
3 y 5 años en botas de roble  
francés Vosges, con tostado medio.

**Analisis organoléptico**

- Color caoba oscuro con  
reflejos ambarinos.

- De buena intensidad, con  
aromas de frutas pasificadas  
(dátiles), y con fondos  
de maderas y tostados.

- En boca dulce y elegante  
en la entrada, con un punto de  
boca aterciopelado y untuoso,  
y un final largo.

**Temperatura de consumo**  
8°-10°.

**Envase**

Se sirve en cajas de 6 botellas  
con capacidad de 0,75 l.  
Palet: 84 cajas.  
Código botella:  
84 10466 188884.  
Código caja:  
1 84 10466 188881.



**TRAJINERO**  
Graduación: 18°.  
Azuc. Red. 20 g/l.  
Anada 1998.

**Variedad**  
100% Pedro Ximénez.  
**Zona de producción**  
Comarca Norte de Málaga.  
**Tipo de vino**  
Vino de licor dulce añejo.

**Elaboración**

Despajillado, moliuración,  
prensado en neumática,  
fermentación controlada hasta  
agotar azúcares. Se alcanzan  
unos 15° de alcohol natural.

Se alcoholiza hasta 18°.  
Crianza oxidativa de 2 años  
en botas de roble americano.

Edulcoración con tinto PX  
hasta alcanzar 110 g/l.

Continúa la crianza oxidativa  
en botas de roble americano,  
hasta completar el período entre  
3 y 5 años.

**Analisis organoléptico**

- Color ambarino topacio  
con fondos cobrizos y reflejos  
yodados. Brillante.

- En nariz aroma de buena  
crianza, maderas y frutos secos.

- En boca suave, potente,  
abocado con la madera bien  
integrada.

**Temperatura de consumo**  
8°-10°.

**Envase**

Se sirve en cajas de 6 botellas  
con capacidad de 0,75 l.  
Palet: 84 cajas.  
Código botella:  
84 10466 188884.  
Código caja:  
1 84 10466 188881.



**CHORRERA CREAM**  
Graduación: 18°.  
Azuc. Red. 110 g/l.  
Anada 1998.

**Variedad**  
100% Pedro Ximénez.  
**Zona de producción**  
Comarca Norte de Málaga.  
**Tipo de vino**  
Vino de licor dulce añejo  
elaborado en base a oloresos  
y tiernos PX procedentes de  
una asoleada.

**Elaboración**

Despajillado, moliuración,  
prensado en neumática,  
fermentación controlada hasta  
agotar azúcares. Se alcanzan  
unos 15° de alcohol natural.

Se alcoholiza hasta 18°.  
Crianza oxidativa de 2 años  
en botas de roble americano.

Edulcoración con tinto PX  
hasta alcanzar 110 g/l.

Continúa la crianza oxidativa  
en botas de roble americano,  
hasta completar el período entre  
3 y 5 años.

**Analisis organoléptico**

- Color ambar con matices  
acarmelados.

- Aroma potente con recuerdos  
de maderas nobles y presencia  
de tostados y nueces.

- En boca sabroso, equilibrado,  
aterciopelado y redondo. Largo  
final con notas de frutos secos.

**Temperatura de consumo**  
8°-10°.

**Envase**



SECO TRASÑERO



MOSCATEL D. SALVADOR

Alcohol content: 20°.  
Red. Sugar 20 g/l.  
Wine aged for 3 years.

Variety  
100% Pedro Ximénez.

Production area  
Northern Region of Malaga.

Type of wine  
Dry liqueur wine aged for 3 years.

Preparation  
Destemming, grinding, pneumatic pressing, controlled fermentation until the sugar is used up. Some 15° of natural alcohol are reached. Fortified up to 18° and sweetened up to 20 g/l with tender Pedro Ximénez. 50 years of oxidative aging in American oak butts thus completing its fortified richness.

Organoleptic analysis  
• Mahogany colour with iodine nuances, clear and brilliant.  
• Very intense aromas, with nuances of hazelnuts, nuts and high-grade wood.  
• Powerful, smooth, somewhat sweet in the mouth and very elegant at the end of the mouth.

Temperature for drinking  
18°.

Container  
It comes in boxes with 6 0.75 l bottles.  
Bottle code:  
84 10466 189157.  
Box code:  
1 84 10466 189154.

Alcohol content: 17°.  
Red. Sugar 300 g/l.  
Wine aged for 3 years.

Variety  
100% Alexandria, Roman or Málaga Muscatel.

Production area  
Region of Axarquia.

Type of wine  
Nobel sweet liqueur wine.

Maximum production  
450 bottles/year.  
Preparation  
Oxidative aging: 50 years in American oak butts, following the aging and solera system.

Organoleptic analysis  
• Intense colour, almost black with a mahogany edge.  
• Complex, powerful aromas, with outstanding aromas of old solera and acetones curiously contrasting with flower and fruit aromas of the Muscatel grape itself.  
• Very sweet in the mouth with nuances of dates and carob, sticky and smooth.

Temperature for drinking  
16°.

Container  
It comes in boxes with 6 0.75 l bottles.  
Bottle code:  
84 10466 189126.  
Box code:  
1 84 10466 189123.



PEDRO XIMÉN D. JUAN

Alcohol content: 17°.  
Red. Sugar 300 g/l.  
Wine aged for 3 years.

Variety  
100% Pedro Ximénez.

Production area  
Northern Region of Malaga.

Type of wine  
Sweet 3 year old wine coming from the mixture of tender wines, naturally sweet and old oloroso, all of them of the Pedro Ximénez grape variety.

Maximum production  
1.000 bottles/year.  
Preparation  
Oxidative aging: 50 years in American oak butts, following the aging and solera system.

Organoleptic analysis  
• Opaque colour, dark with iodine nuances.  
• Raisin, liquorice aromas, with notes of roasting, dried fruit and coffee.  
• Dense, sticky, long and powerful in the mouth.

Temperature for drinking  
16°.

Container  
It comes in boxes with 6 0.75 l bottles.  
Pallet: 84 boxes  
Bottle code:  
84 10466 188518.  
Box code:  
1 84 10466 188515.



MALAGA VIRGEN

Alcohol content: 17°.  
Red. Sugar 170 g/l.  
Vintage 2000.

Variety  
100% Pedro Ximénez.

Production area  
Own harvest in the Northern Region, Vista Hermosa Estate (Fuente de Piedra).

Type of wine  
Nobel Pedro Ximénez sweet liqueur wine produced by using tender wines of sun-dried grape, natural sweet and old olorosos.

Maximum production  
1.000 bottles/year.  
Preparation  
Oxidative aging: 24 months in American oak butts.

Organoleptic analysis  
• Mahogany colour with iodine edges, clear and brilliant.  
• Aroma giving evidence of the Pedro Ximénez grape where it comes from.  
• Tasty, sweet and elegant in the mouth.

Temperature for drinking  
6°-8°.

Container  
It comes in boxes with 6 0.75 l bottles.  
Pallet: 84 boxes  
Bottle code:  
84 10466 188518.  
Box code:  
1 84 10466 188515.



TRES LEONES

Alcohol content: 14,5°.  
Red. Sugar 90 g/l.  
Vintage 2000.

Variety  
100% Alexandria muscatel.

Production area  
Region of Axarquia.

Type of wine  
Naturally pale sweet; therefore all its fortified richness comes from fermentation. It has no added alcohol.

Preparation  
Overripening on the vine up to 340 g/l sugar (Be17.6). Destemming, aroma extraction. Pneumatic pressing. Controlled fermentation and stopping fermentation by lowering the temperature. Aging on lees.

Organoleptic analysis  
• Golden yellow, clear and brilliant.  
• Ripe fruit aromas with terpene nuances.  
• Smooth in the mouth, glycerol, powerful and very structured. Impregnating the mouth reminiscent of muscatel.

Temperature for drinking  
12°.

Container  
It comes in boxes with 9 0.50 l bottles.  
Pallet: 60 boxes  
Bottle code:  
84 10466 188839.  
Box code:  
3 84 10466 188830.



MOSCATEL RESERVA DE FAMILIA

Alcohol content: 14,5°.  
Red. Sugar 90 g/l.  
Vintage 2000.

Variety  
100% Alexandria muscatel.

Production area  
Region of Axarquia.

Type of wine  
Naturally noble sweet. All its fortified richness comes from fermentation. It has no added alcohol.

Preparation  
Overripening on the vine up to 340 g/l sugar. Destemming, pneumatic pressing with maceration for aroma extraction. Dynamic debourrage by floating. Controlled fermentation at 15°C and stopping fermentation by lowering the temperature. Aging on lees.

Organoleptic analysis  
• Colour of old gold, clear and brilliant.  
• Fruit and flower aromas with nuances of toast, complex and mineral. Well integrated wood.  
• Powerful in the mouth, balanced and very structured with a long, persistent finale.

Temperature for drinking  
12°.

Container  
It comes in boxes with 9 0.50 l bottles.  
Pallet: 60 boxes  
Bottle code:  
84 10466 189096.  
Box code:  
3 84 10466 189097.



PEDRO XIMÉNEZ RESERVA DE FAMILIA

Alcohol content: 17°.  
Red. Sugar 400 g/l.  
Vintage 1998.

Variety  
100% Pedro Ximénez.

Production area  
Northern Region of Malaga.

Type of wine  
Nobel sweet liqueur wine produced on the basis of tender wines coming from sun-dried grape.

Preparation  
Sun-dried grape laid out for drying on esparto mats for about 10 days. Pressing in special horizontal presses. The must obtained is fortified up to 17°. Oxidative aging for 24 months in French Vosges oak butts, with intermediate toasting.

Organoleptic analysis  
• Dark mahogany colour with amber reflections.  
• Of good intensity, with raisin-like fruit aromas (dates), and with a background of wood and toast.  
• Sweet and elegant in the mouth when entering, velvety and sticky when passing through the mouth, and a long finale.

Temperature for drinking  
8°-10°.

Container  
It comes in boxes with 6 0.75 l bottles.  
Pallet: 84 boxes  
Bottle code:  
84 10466 188884.  
Box code:  
1 84 10466 188881.



TRAJINERO

Alcohol content: 18°.  
Red. Sugar 20 g/l.  
Vintage 1998.

Variety  
100% Pedro Ximénez.

Production area  
Northern Region of Malaga.

Type of wine  
Dry aged liqueur wine.

Preparation  
Destemming, grinding, pneumatic pressing, controlled fermentation until the sugar is used up. Some 15° of natural alcohol are reached. Fortified up to 18° and sweetened up to 20 g/l with tender Pedro Ximénez. Oxidative aging between 3 and 5 years in American oak butts.

Organoleptic analysis  
• Topaz amber colour with a coppery background and iodine reflections.  
• Good aging aroma in the nose, wood and dry fruit.  
• Smooth, powerful in the mouth, slightly sweet with well integrated wood.

Temperature for drinking  
8°-10°.

Container  
It comes in boxes with 6 0.75 l bottles.  
Pallet: 84 boxes  
Bottle code:  
84 10466 189089.  
Box code:  
1 84 10466 189086.



CHORRERA CREAM

Alcohol content: 18°.  
Red. Sugar 110 g/l.  
Vintage 1998.

Variety  
100% Pedro Ximénez.

Production area  
Northern Region of Malaga.

Type of wine  
Aged sweet liqueur wine produced on the basis of olorosos and tender PX wines coming from sun-dried grape.

Preparation  
Destemming, grinding, pneumatic pressing, controlled fermentation until the sugar is used up. Some 15° of natural alcohol are reached. Fortified up to 18°. Oxidative aging of 2 years in American oak butts. Sweetening with tender PX until 110 g/l are reached. Oxidative aging continues in American oak butt with a period of between 3 and 5 years is completed.

Organoleptic analysis  
• Amber colour with nuances of caramel coating.  
• Powerful aroma reminiscent of high-grade wood and the presence of toast and nuts.  
• Tasty in the mouth, balanced, velvety and smooth. Long finale with nuances of dried fruit.

Temperature for drinking  
8°-10°.

Container  
It comes in boxes with 6 0.75 l bottles.  
Pallet: 84 boxes  
Bottle code:  
84 10466 189089.  
Box code:  
1 84 10466 189086.



PICO-PLATA  
Sweet wine produced with the famous, carefully selected muscatel grape.

Alcohol content  
Alc. 17% Vol.  
Baumé: 8°.

Aging  
The time it remains in the oak butts is marked by the quality level required on the market. By way of orientation, it is around 12 months.

Tasting

It is a muscatel of a dark mahogany colour, brilliant and dense. Very aromatic in the nose, reminiscent of flowers, fruit, muscatel and aging. Sweet, full and enveloping in the mouth.

Temperature for drinking  
6°-8°.

Container  
It comes in boxes with 6 0.75 l bottles.  
Pallet: 84 boxes  
Bottle code:  
84 10466 188631.  
Box code:  
1 84 10466 188638.



MOSCATEL IBERIA

The grapes of the Axarquia and Manilva are selected from the great offer of muscatel grapes produced in the province of Malaga so that after temperature-controlled fermentation the resulting must is of a sweet wine clearly marking the presence of raisin-like grapes from the eastern area and Manilva grape (western area).

Alcohol content  
Alc. 15% Vol. Baumé: 8°.  
Aging

It remains in butts in accordance with the rules of the Regulation of the Denominación de Origen Málaga and the previous year it takes place in cured oak containers.

Preparation  
Overripening on the vine up to 340 g/l sugar (Be17.1). Destemming, extraction of aromas, pneumatic pressing. Controlled fermentation and stopping fermentation by lowering the temperature. Without aging.



CARTOJAL

Alcohol content: 14,5°.  
Red. Sugar 80 g/l (Be 3.5)  
Vintage 2002.

Variety  
100% Alexandria muscatel or from Málaga.

Production area  
Region of Axarquia.

Type of wine  
Naturally pale sweet; therefore all its fortified richness comes from fermentation. It has no added alcohol.

Preparation  
Overripening on the vine up to 340 g/l sugar (Be17.1). Destemming, extraction of aromas, pneumatic pressing. Controlled fermentation and stopping fermentation by lowering the temperature. Without aging.



BARÓN DE RIVERO

Alcohol content: 12,5°.  
Red. Sugar 2 g/l.  
Vintage 2002.

Varieties  
70% Moorish Muscatel grape harvested in the 2nd week of August, before it is completely ripe, looking for the balance between sugar richness and acidity. 30% of Chardonnay grape harvested in full ripeness.

Production area  
Northern Region, Vista Hermosa Estate (Fuente de Piedra).

Type of wine  
Pale dry white wine.  
Preparation  
The grape, harvested early with a sugar richness of 220 g/l, is subjected to a process of grinding, destemming, maceration for aroma extraction and pneumatic pressing, dynamic debourrage by flotation, controlled fermentation at 15°C and aging on fine lees. A jewel.



BRANDY 1885

This is a Brandy of the solera type (i.e. aged in a series of butts containing progressively older wines of different vintages) born of the singular distillation of various selected Malaga wines (aged, sweet, dry...) which transmit a remarkable peculiarity to the fortified nature distinguishing and improving their aromatic character.

The later oxidative process takes place in oak butts and gives this brandy an elegant, very clear and brilliant colour, a deep, complex nose and sensations in the mouth whose sticky roundness stops the degree of alcohol (40% Gay Lussac) from being an aggressive element to turn it into the best vehicle to transmit the pleasures created during its long aging. A jewel.

Alcohol content  
Alc. 40% Vol.  
Container  
It comes in boxes with 6 0.70 l bottles.  
Pallet: 48 boxes  
Bottle code:  
84 10466 188587.  
Box code:  
1 84 10466 188584.

