



COMPAÑÍA DE
BEBIDAS
SINGULARES

Prensa: Sandra Hernández
sandra@bucket.es
t. 663 858 365

ASÍ SOMOS

Singular, Del lat. singulāris.

1. adj. solo (|| único en su especie).
2. adj. Extraordinario, raro o excelente

Sí, así somos, y así es todo lo que nos rodea. Viajamos, buscamos, descubrimos y nos enamoramos. Todo con el único objetivo de conquistarte con productos únicos, extraordinarios y excelentes, no solo por ser artesanos o por la autenticidad de sus ingredientes, sino porque tienen alma.

No coleccionamos nuevas referencias, nos quedamos, siempre, con una historia que contar y con la que compartir momentos, aportando un valor añadido a cada trago.





FIJI WATER - Agua artesana, saludable y sostenible

Procedente de la isla de Viti Levu, en el archipiélago de las Islas Fiji, a más de 600 Km de cualquier foco de industrialización y, por tanto, de cualquier foco de contaminación.

Un paraíso en el que la lluvia, limpia y pura, se filtra desde hace cientos de años a través de rocas volcánicas a un acuífero totalmente hermético y protegido de agentes externos. Este fenómeno le aporta gran cantidad de silicio (85%), Magnesio (13%), Calcio (17%), Potasio (4.9%), lo que la convierte en un extraordinario alimento para piel, pelo, uñas y huesos, mejorando afecciones bronquiales, regenerador del tejido celular, conectivo y neuronal.

Embotellada en el más alto grado de PET, para no filtrar materiales nocivos al contenido, en los últimos años ha reducido el uso plástico entre un 12% y un 17% en todos los tamaños de sus botellas.

PVP: 3 €/L

LEDGER'S TONIC- La tónica más ligera del mercado

Elaborada con la mejor quinina del mundo, procedente del cinchona ledgeriana descubierto por Charles Ledger en 1864, apuesta por la Stevia como edulcorante natural en lugar de azúcares o siropes artificiales.

El resultado es una tónica de mejor calidad y sabor, y con menos calorías que cualquier otra de las que existen en el mercado. Porque la Stevia, además de ayudarnos a regular el peso, realza los aromas de las infusiones, bebidas o comidas a las que se añade.

Por eso es el ingrediente ideal para la elaboración de las cinco variedades de Ledger's Tonic, perfectas para degustar solas o mezclar con tus espirituosos favoritos.

PVP. 1,50 €



Ledger's es la tónica con menos calorías en el mercado.

Ledger's	23 cal.	5.5 g carbonhydrates	0 mg. Sodium
Schweppes	90 cal.	23 g. carbonhydrates	35 mg. Sodium
Britvic	39 cal.	9 g. carbonhydrates	0 mg. Sodium
Fever Tree	90 cal.	21,6g. carbonhydrates	2 mg. Sodium
Q Tonic	24 cal.	7 g. carbonhydrates	7 mg. Sodium
Seagram's	80 cal.	22g. carbonhydrates	30 mg. Sodium

LEDGER'S

LEDGER'S ORIGINAL TONIC

La esencia de la tónica. Charles Ledgers recorrió las plantaciones de Stevia más ocultas del planeta para aportarle la dulzura adecuada sin pasar de calorías (4,5gr).

LEDGER'S MANDARIN TONIC

Estilo mediterráneo. En esta ocasión vino a España y encontró en la cuenca del Mediterráneo, donde el contraste del sol de la mañana junto a las frías noches de invierno, una mandarina de sabor único, fresco e inconfundible.

LEDGER'S GINGER BEER

El toque británico. Charles Ledgers regresa a Reino Unido desde la India con una selección de las mejores raíces de jengibre. Con ellas desarrolla una de las bebidas más populares, de inconfundible punto picante..



LEDGER'S CINNAMON TONIC

El mixer perfecto. En Sri Lanka Ledgers selecciona la mejor canela de Ceylán, que aporta gran textura y el sabor, y que estimula los ácidos gástricos, y enriquece el sabor de cualquier espirituoso.

LEDGER'S PINK TONIC

La leyenda cuenta que, en el siglo XIX, un barril de un naufragio llegó a la isla de Terschelling cargado de semillas. Sus habitantes, pensando que no servían de nada, las arrojaron a una tierra que resultó ser hábitat ideal. Ledgers viajó hasta allí para encontrar los mejores arándanos rojos del mundo, que ¡, además de sabor, aportan a la tónica ese toque mágico de color.




BURLA NEGRA - El auténtico ron pirata tiene espíritu gallego


Erradicada ya la piratería, a mediados del s.XIX el pirata gallego Benito Soto seguía sembrando el terror allá por donde navegaba con su bergantín, de nombre BURLA NEGRA.

Según las costumbres piratas, llevaba las bodegas repletas de barriles con víveres y ron. Cuando los barriles se vaciaban tenían que llenarse de agua de mar para compensar la carga hasta llegar a puerto. Una vez allí, se vaciaban y se volvían a llenar del mejor ron, mezclándose así con el sabor salino.

Con Burla negra hemos seleccionado los mejores rones del caribe, para filtrarlos con agua salina de las Islas Cies y envejecerlo en barricas de Albariño durante 24 mareas vivas. Es así como logramos recrear el auténtico ron pirata.

PVP: 22 €

 /RonBurlaNegra

 @ronburlanegra



THE DUBLINER IRISH WHISKEY – El alma de la capital irlandesa

Elaborado por el Master Distiller Darryl McNally, es un sincero tributo a la histórica ciudad que le da su nombre.

La mezcla de whisky irlandés con miel y caramelo hace de su sabor una experiencia dulce simplemente irresistible. De color oro pálido, posee un intenso aroma a miel, con toques sutiles de fruta fresca, como manzana, pera y cerezas, y su sabor ofrece agradables notas de malta y miel, con un toque de pimienta blanca.

PVP. 16 €



F DE FORMENTERA – La brisa del Mediterráneo atrapada en una botella

Un delicioso y delicado Dry Gin inspirado en lo mejor de la pequeña de las baleares. El azul de la posidonia, el sol del amanecer en una pequeña cala, el aroma de las salinas, del tomillo, el limonero, de la higuera...

A base de enebro, cítricos, tomillo y romero entre otros botánicos autóctonos de la isla, tiene sabor suave y seco con notas de soto monte mediterráneo, y debe su color azul pálido al uso del alga espirulina, algo único en una ginebra.

PVP. 22 €



 /fdeformentera

 @FdeFormentera

 /fdeformentera



GIN GOLD – Compleja y versátil, de cuna francesa

Destilada en alambiques de oro, metal en el que se inspira su botella, es una compleja ginebra francesa Premium de marcado carácter floral (violetas, gencianas y amapolas), en la que conviven aromas resinosos (enebro), cítricos (mandarina), especiados (jengibre, coriandro) y balsámicos (almendras y vainilla) que se mezclan con los aromas terrosos de la Angélica, que aporta equilibrio.

Ideal para coctelería, es también un viaje para paladares inquietos, que sabrán valorar su versatilidad en cualquiera de sus tres preparaciones recomendadas:

PVP. 30 €

- Signature Perfect Serve, con anís estrellado, cáscara de naranja y/o un palo de canela para equilibrar las notas dulces y resaltar las especiadas;
- Green Apple Perfect Serve, con una rodaja de manzana verde para potenciar el cítrico y la acidez, y Violetas
- Perfect Serve, con violetas frescas para potenciar los aromas florales.



GIN GINARTE – Interpretar la vida con arte

Ginebra artesanal destilada con bayas de enebro silvestres exclusivas de las laderas de las montañas en los Apeninos de la Toscana y agua de origen glacial.

Su singularidad se explica por su ADN artístico, basado en el uso de hierbas y raíces con las que los pintores de la Edad Media creaban colores naturales, como la nepitella (verde), azafrán, reseda dorada, alazor (amarillo), vado de Montefeltro (azul), o scotano (marrón). Sus notables cualidades aromáticas dan vida a un sabor verdaderamente único, gracias al enebro salvaje, angelica, lavanda, apio silvestre, hibisco, flor de sauco, brotes de pino, agujas de abeto.

En esta edición hace un especial homenaje a la irrepetible artista Frida Khalo.

PVP. 30,50 €



GREENALL'S ORIGINAL LONDON DRY GIN - El sabor del mítico G&T inglés

Elaborada con la misma receta del siglo XVIII en la destilería más antigua de Inglaterra, es una equilibrada mezcla de ocho botánicos de gran versatilidad.

El aroma del enebro se compensa con notas cítricas maduras, frescas y fuertes, y un punto terroso, cálido y especiado al final. Con una apertura suave y sedosa, en boca aporta un delicioso sabor a alcanfor y cítricos.

Su preparación ideal es en un G&T original, con tónica premium y dos rodajas de lima.

PVP. 13 €

“La misma receta desde 1761”





GREENALL'S WILDBERRY LONDON DRY GIN – Aromas de la campiña inglesa

Ginebra rosa artesanal inspirada en la campiña inglesa, que combina bayas silvestres con la London Dry Gin original de la firma. El resultado es una ginebra sin azúcar y muy singular, con aroma sutil a frambuesas y moras, equilibrado por el enebro y redondeado por las notas cítricas.

De sabor suave y sedoso, tiene un claro carácter afrutado. Sírvelo con tónica premium y guarnición de frambuesas.

PVP. 13 €



OPIHR – Exótico sabor de tiempos legendarios

Inspirada por el alma aventurera de los comerciantes que atravesaron la mítica Ruta de las Especies, Opihr Gin es una London Dry Gin destilada con exóticos botánicos, hierbas y especias de esta antigua ruta comercial.

Se elabora con diez botánicos, entre los que destacan enebro italiano, angélica alemana, pimienta indonesia de Java, naranjas de españolas, pomelo y comino de Turquía, jengibre y cilantro de Marruecos, y pimienta negra de la India.

El resultado es una ginebra cálida y especiada, de toque picante y regusto ligeramente seco.

PVP. 20 €



LIVE FULL BLOOM

WWW.BLOOMGIN.COM



BLOOM LONDON DRY – Sofisticada y ligera, con alma de mujer

Creada en 2009 por la afamada Master Distiller Joanne Moore, está cuidadosamente destilada con pomelo, manzanilla y madreselva, lo que ofrece una experiencia deliciosa y única.

Las notas cítricas del pomelo aportan frescura al sabor, el néctar comestible de la madreselva proporciona una rica suavidad y la manzanilla infunde una suave calma floral en el sabor.

Además de una ginebra inolvidable no tiene ni azúcar, ni gluten, y es perfecta para veganos.

PVP. 21 €

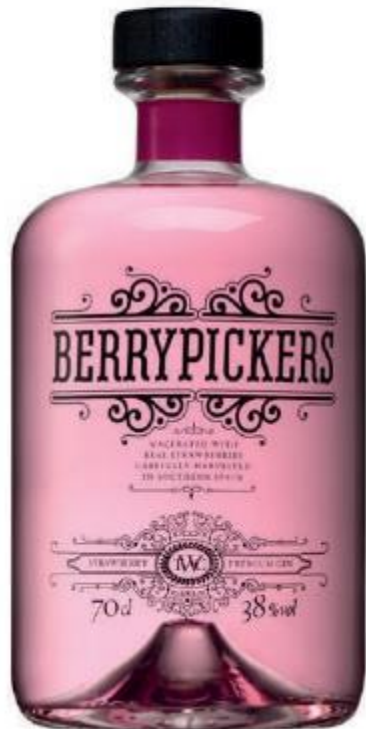


BLOOM PASSIONFRUIT

Joanne Moore utiliza el maracuyá y la flor de vainilla para crear una versión de su ginebra llena de dulzura, con un final irresistiblemente suave, y equilibrada con la fragancia cítrica de la fruta de la pasión.

PVP. 21 €





BERRYPICKERS— Con auténticas fresas del sur de España

Su nombre se inspira en los tradicionales recolectores de bayas ingleses del siglo XIX. Esta ginebra española se basa en una cuidadosa selección de las mejores fresas de Huelva, para macerarlas durante cinco días en licor de base de grano sin azúcares añadidos.

Después se destila la mezcla en tres alambiques usados exclusivamente para la elaboración de ginebra, lo que garantiza la pureza de cada uno de los ensamblajes y procesos de coupage.

PVP. 15 €



ROBERTO CAVALLI VODKA - Ultra Premium, de absoluta pureza y exquisito sabor

Durante años, el maestro Roberto Cavalli sólo compartió el placer de este delicioso vodka ultra Premium con amigos y familia, hasta que decidió desvelar su secreto celosamente guardado al resto del mundo.

Sofisticado y elegante, se elabora en Italia con el agua más pura de las laderas de Monte Rosa, y el mejor grano cultivado en los valles donde los Alpes convergen con el río Po.

Cuatro columnas para la primera fase de la destilación; un alambique especial de cobre para completar el proceso, y luego el filtrado con copos de mármol de Carrara, típico de la zona.

Se embotella en lotes pequeños, lo que le confiere un carácter exclusivo.

PVP. 38€/700ml – 95 €/1,5 L – 213 €/3L



MEZCAL SAN COSME – Mitología y tradición artesanal

Ligada a la mitología, la religión, la astronomía y la filosofía, el mezcal es una bebida unida al ADN de México desde hace siglos, remontándonos a la época precolonial.

San Cosme es su interpretación más sofisticada, que nos descubre en cada sorbo su aroma y sabor complejo de agave, caramelo y ligeros toques ahumados.

Está elaborado con agave espadín de 9 años, cuyas piñas se cuecen en hornos de piedra según marca la tradición.

El producto resultante se machaca con un molino también de piedra, y la mezcla se pone a fermentar durante dos días en barricas de madera, para ser finalmente destilada en alambiques de cobre. Graduación: 40%vol.

PVP. 39 €



CACHAÇA SANTO GRAU PARATY

La cachaça es una bebida tradicional brasileña, a base de jugo de la caña de azúcar fermentado y destilado. Encumbrada como la cachaça Premium más vendida en Brasil, a Santo Grau Paraty es una versión clásica de la región fluminense, muy perfumada, intensa y afrutada, cuyos aromas y sabores nos trasladan hasta las playas de Río de Janeiro. Sin proceso de envejecimiento, se elabora de la misma manera tradicional desde hace cinco generaciones.

Origen: Río de Janeiro

Cachaça blanca (sin proceso de envejecimiento)

43% alcohol / vol.

.PVP. 22 €

CACHAÇA SANTO GRAU SOLERA PEDRO XIMENEZ

Una dulce versión que conecta las ancestrales tradiciones de Brasil y Andalucía, lograda a base del envejecimiento de la cachaça a través del sistema Solera en barricas de roble de Jerez, usadas previamente para envejecer vino Pedro Ximénez.

Origen: São Paulo

Cachaça envejecida a través del sistema Solera

39% alcohol / vol.

PVP. 27,50 €



DR. ZAS—Picante, siempre

Una bebida que rompe radicalmente con las ideas preconcebidas y redefine las fronteras de la categoría de bebidas picantes espirituosas.

Está elaborado a partir de una cuidada selección de pimientos variedad padrón de los que siempre pican, y ofrece una fuerza aromática en la que destacan los matices vegetales, herbáceos silvestres, plantas aromáticas, cítricos y una infinidad de notas que lo hacen diferente y auténtico.

De sabor irresistible, divertido y sin complejos, deja una sensación picante, original y atrevida que no deja a nadie indiferente.

PVP. 10 €

 / drzaspirit

 @drzaspirit

 / drzaspirit



MANGAS VERDES—Verdejo fresco y frutal, de cosecha nocturna

De cosecha nocturna para conservar todas las propiedades de la uva, es un excelente vino 100% Verdejo procedente de viñedos localizados entre los ríos Duero y Adaja, que ofrece una frescura y equilibrio ideal para disfrutar en cualquier momento.

De color amarillo pajizo pálido con tonos verdosos en los ribetes, es limpio, brillante, cristalino, con buena lágrima al agitar la copa. Potente en nariz, tiene notas de frutas tropicales, cítricas y de manzana verde, y notas ligeras de hierba fresca. Muy fresco en la boca, tiene acidez equilibrada y un final largo en el que se expresan anises y frutas, sabores característicos del verdejo.

Servir a 6º – 8º

PVP. 8,50 € -- 17 €/magnum

NORDESÍA BRANCO



Elaborado con Alvariño procedente de las laderas graníticas del Val do Ulla, y mezclado con un finísimo aguardiente previamente macerado con variedades locales de plantas, raíces y flores, usadas ya por los antiguos en su búsqueda incesante de la sabiduría a lo largo del Camino de Santiago.

El resultado es un extraordinario vermú gallego de aroma muy expresivo, en el que destacan las características propias de la variedad (manzana y melocotón), y notas de piel y caramelo de naranja, mentolados, hierbas medicinales, y sensaciones herbáceas de ajeno.

Su sabor es una perfecta fusión de cítricos maduros y balsámicos, con una frescura descarada, vibrante, que lo hace eléctrico y divertido. Al mismo tiempo, aflora su amargor de almendra cruda, con un fondo salino que enfatiza su carácter oceánico.

INGREDIENTES

Cardomomo / Piel de limón / Piel de naranja / Cilantro / Clavo / Menta / Salicornia / Laurel / Hierba luisa / Genciana / Salvia / Saucó

CÓMO SE SIRVE

Vaso o copa cóctel, hielo, aroma cítrico de naranja o limón y vermú

PVP. 10,50 €

NORDESÍA ROXO



Único vermut realizado con uvas tintas, en concreto de la variedad de Mencía, cultivadas en bancales imposibles de la Ribera Sacra, donde cualquier labor de viticultura se convierte en un trabajo de héroes.

Hechizante, de alta intensidad, expresividad y sensibilidad, su aroma es una combinación de pura fruta, atrevida y fresca, donde la cereza encuentra a la nectarina y la manzana, acompañadas por sensaciones especiadas que lo hacen fino, vibrante y delicado.

Su sabor es pleno, directo y cremoso como el abrazo de una mujer pantera.

INGREDIENTES

Nuez moscada / Piel de limón / Piel de naranja / Cilantro / Clavo / Tomillo / Moras / Canela / Hibisco / Genciana / Salvia

CÓMO SE SIRVE

Vaso o copa cóctel, hielo, aroma de naranja y vermú.

PVP. 10,50 €



VERMÚ DOMINGO – ¡Viva el aperitivo de los domingos!

Como en todas las casas vermuteras, la receta es el secreto mejor guardado. DOMINGO, tributo a los bares y su momento del aperitivo, es el resultado de combinar excelentes vinos con una selección de extractos de raíces, hojas y flores de plantas aromáticas y especias.

Se elabora a base de un vino seleccionado y tratado cuidadosamente para lograr un equilibrio con los botánicos, sin que sobresalga uno por encima del otro. Su maceración en frío lo hace más respetuoso con los aromas de las hierbas y especias.

Tiene aromas de ajeno, genciana, sauco, jengibre, díctamo de creta y corteza de naranj, y un sabor dulce que termina en notas elegantemente amargas, que invitan a seguir bebiendo.

Cómo se sirve: En vaso, frío, con dos piedras de hielo robusto y una tira larga de naranja

PVP. 11,40 €



VERMUT MIGJORN -

MIGJORN es la prueba de que el Mediterráneo ha traído hasta nuestras playas lo mejor de la vida: ¡la hora dell aperitivo, y del vermut!

Nosotros solo hemos interpretado la esencia de Formentera, escogiendo sus mejores productos: hierbaluisa, salvia, melisa, mentas frescas, higueras, sol, brisa, y 4000 años de historia.

PVP. 10,40 €

 / vermutmigjorn

 @vermutmigjorn

 / vermutmigjorn