



Pernod Ricard México



PORTAFOLIO DE PRODUCTOS

PERNOD RICARD MÉXICO

www.pernod-ricard-mexico.com



PORTAFOLIO DE PRODUCTOS

INDICE GENERAL

MARCAS BRILLANTES Y QUERIDAS A NIVEL MUNDIAL

Con su portafolio único y completo Pernod Ricard es reconocido a nivel mundial como fabricante de algunos de los vinos y espirituosos más excepcionales e icónicos en el mercado. Nuestras estrategias de calidad premium y posicionamiento nos permiten conservar esa imagen.

- BRANDY
- WHISKY
- VODKA
- RON
- TEQUILA
- VINO
- GIN
- COGNAC
- CHAMPAGNE
- LICOR
- RTD
- OTRAS MARCAS



Pernod Ricard México

VINO



PORTAFOLIO DE PRODUCTOS
PERNOD RICARD MÉXICO



Santiago Graffigna



GRAFFIGNA SANTIAGO

Origen: Valle de San Juan, en Argentina.

Variedad: 40% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon y 30% Syrah.

Grado Alcohólico: 14.5% Alc. Vol

Color: Rojo profundo con tonalidades oscuras.

Aroma: Moras rojas con vainilla y notas ahumadas con un balance elegante.

Gusto: Estructura fuerte y larga con un final persistente.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés y americano.

Temperatura ideal: De 16°C – 18°C

Recomendaciones: Ideal para acompañar carnes rojas, comida especiada y quesos fuertes.

Consideraciones Adicionales: Ganador de medalla de Plata en el Hyatt Wine Awards. Más de 100 medallas y reconocimientos recientes. 135 años de experiencia. 90 puntos parker



Pernod Ricard México



GRAFFIGNA

Grand Reserve

GRAFFIGNA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Origen: Valle de San Juan, en Argentina.

Variedad: Cabernet Sauvignon.

Grado Alcohólico: 14.5% Alc. Vol.

Color: Rojo rubí intenso y profundo con matices púrpura.

Aroma: Fruta y pimienta con toques de chocolate y notas ahumadas.

Gusto: Buena estructura con taninos fuertes, dejando un final largo en boca.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano y 6 meses en botella.

Temperatura ideal: De 16°C – 18°C.

Recomendaciones: Ideal para acompañar carnes asadas a la parrilla, pollo y pastas.

Consideraciones Adicionales: Más de 100 medallas y reconocimientos recientes. 135 años de experiencia. 90 puntos parker.



GRAFFIGNA

GRAFFIGNA CENTENARIO MALBEC

Origen: Valle de San Juan, en Argentina.

Variedad: Malbec.

Grado Alcohólico: 14.4% Alc. Vol.

Color: Rojo profundo con destellos violetas.

Aroma: Frutos maduros, toques de pimienta negra y especias.

Gusto: Complejo y bien integrado con taninos suaves y maduros de notas de café y vainilla.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano.

Temperatura ideal: De 15°C – 18°C.

Recomendaciones: Ideal para maridar con comida agri dulce, y con todo tipo de comida a base de salsas de pimienta y cebolla.

Consideraciones Adicionales: Más de 100 medallas y reconocimientos recientes. 135 años de experiencia. Ganador de medalla de Oro en el Concurso Internacional "Vitus" y en el International Wine Challenge. 90 puntos parker.



GRAFFIGNA

GRAFFIGNA CENTENARIO CABERNET SAUVIGNON

Origen: Valle de San Juan, en Argentina.

Grado Alcohólico: 14.3% Alc. Vol.

Variedad: Cabernet Sauvignon.

Color: Rojo rubí con matices color púrpura.

Aroma: Frutas que realzan notas de chocolate, vainilla y tabaco.

Gusto: Robusto con taninos bien definidos. De gran estructura con un largo y redondo retrogusto.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano.

Temperatura ideal: De 15°C – 18°C.

Recomendaciones: Ideal para acompañar carnes y vegetales a la parrilla, quesos y carnes rojas bien sazonadas.

Consideraciones Adicionales: Más de 100 medallas y reconocimientos recientes. 135 años de experiencia. Ganador de medalla de Oro en el Concurso Internacional "Vinus". 90 puntos parker.



GRAFFIGNA

GRAFFIGNA CENTENARIO PINOT GRIGIO

Origen: Valle de San Juan, en Argentina.

Grado Alcohólico: 13% Alc. Vol.

Variedad: Pinot Grigio.

Color: Amarillo brillante con reflejos verdosos.

Aroma: Flores blancas y toques de frutas como duraznos y albaricoques.

Gusto: Frutas y flores. Balanceado y con un fácil retrogusto.

Temperatura ideal: De 8°C – 10°C.

Recomendaciones: Ideal para acompañar quesos, empanadas, mariscos y comida mexicana bien sazonada.

Consideraciones Adicionales: Más de 100 medallas y reconocimientos recientes. 135 años de experiencia. Ganador de medalla de Oro en el Concurso Internacional “Vitus”



Pernod Ricard México

VINO DE LA RIOJA

Campo Viejo

GRAN RESERVA



CAMPO VIEJO GRAN RESERVA

País de Origen: España, Rioja.

Grado Alcohólico: 13.5%.

Varietal: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Color: Rojo ciruela con un ribete color color granate y destellos violeta.

Aroma: Especiado y frutas maduras con aromas de frutos rojos, especias y chocolate.

Crianza: 24 meses de barrica roble americano y francés.

24 a 36 Meses en embotellado.

Gusto: Redondo y equilibrado, con un final largo de textura sedosa.

Temperatura ideal: 16 a 17°C.

Recomendaciones: Ideal para acompañar comida yucateca, filete a los 3 chiles y pipián.

Consideraciones adicionales: Originario de las bodegas de Juan Alcorta, las mejores bodegas de Europa, Marca Riojana más reconocida a Nivel Mundial, Marca # 1 de venta en España. Ganador de medallas de Oro y Plata en los Concursos más importantes de la categoría de vinos.



Pernod Ricard México

VINO DE LA RIOJA

Campo Viejo

RESERVA



CAMPO VIEJO RESERVA

País de Origen: España, Rioja.

Grado Alcohólico: 13.5%.

Varietal: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Color: Rojo rubí con tonos dorados un ribete color granate.

Aroma: Notas a frutos como ciruela con un fondo de nuez moscada y eucalipto combinado con madera.

Crianza: 18 meses de barrica roble americano y francés. 18 Meses en embotellado.

Gusto: Redondo y equilibrado, potente y de buena acidez, con un final refinado y largo de textura sedosa.

Temperatura ideal: 18°C.

Recomendaciones: Ideal para acompañar carnes estofadas con patatas y zanahorias.

Consideraciones adicionales: Originario de las bodegas de Juan Alcorta, las mejores bodegas de Europa, Marca Riojana más reconocida a Nivel Mundial, Marca # 1 de venta en España.



Pernod Ricard México

VINO DE LA RIOJA

Campo Viejo

TEMPRANILLO



CAMPO VIEJO TEMPRANILLO

País de Origen: España, Rioja.

Grado Alcohólico: 13%.

Varietal: Tempranillo.

Color: Rojo cereza, profundo y brillante, que revela su juventud.

Aroma: Nariz rica en aromas e intensidad, fruta roja madura y notas de madera, vainilla y especias dulces.

Crianza: 4 meses de barrica roble americano. 12 Meses en embotellado.

Gusto: En el paladar es perfumado, suave, persistente y fresco que deja memorias de fruta, vainilla y especias.

Temperatura ideal: 14° - 15°C.

Recomendaciones: Perfecto con pasta, aves, quesos ligeros y frescos, pollo y tapas. Ensaladas frescas y pequeños bocados.

Consideraciones adicionales: Originario de las bodegas de Juan Alcorn, las mejores bodegas de Europa, Marca Riojana más reconocida a Nivel Mundial, Marca # 1 de venta en España.



Pernod Ricard México

VINO DE LA RIOJA

Campo Viejo

SEMIDULCE



CAMPO VIEJO SEMI DULCE

País de Origen: España, Rioja.

Grado Alcohólico: 11%.

Varietal: Viura.

Color: Encantador color amarillo paja con destellos acerados.

Aroma: Aromas muy agradables de frutas y flores blancas. Carambola, piñas, duraznos.

Gusto: Aromas muy agradables de frutas y flores blancas. Carambola, piñas, duraznos.

Temperatura ideal: 6° - 8°C

Recomendaciones: Como aperitivo, pescados blancos, ensaladas, frutos secos y foie.

Consideraciones adicionales: Originario de las bodegas de Juan Alcorta, las mejores bodegas de Europa, Marca Riojana más reconocida a Nivel Mundial, Marca # 1 de venta en España.



CHÂTEAU DOMEcq



CHÂTEAU DOMEcq TINTO

País de origen: México

Graduación Alcohólica: 13.8% Alc. Vol.

Color: Violeta profundo

Aroma: Intenso, complejo y especiado con notas de frutos rojos

Gusto: De entrada deleita el paladar, equilibrado con un final largo y aterciopelado.

Recomendaciones: Ideal para acompañar cortes, sabores dulces y especiados como el mole negro oaxaqueño.

Consideraciones adicionales: Vino mexicano elaborado en el Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California Norte. Es de una excelente cosecha de vinos, elaborada con finas uvas, bastante complejas y refinadas e ideal para paladares sofisticados. Así mismo es ganador de medallas de Oro y Plata en los concursos más importantes de la categoría de vinos: Concurso Internacional de Brasil, International Wine & Spirit Competition y Concurso Internacional Tierra del Vino. Este vino mexicano es de calidad incomparable con un precio y calidad competente.