CRUZ CONDE®
desde 1902

LA CORDOBESA
DESTILERIAS

Bodega y Destilerías
Winery & Distilleries

La Bodega

Nuestra casa fue fundada en el año 1902 por el comandante del ejército de tierra Don Rafael Cruz Conde, con el objeto de producir los vinos amparados por la Denominación de Origen Montilla-Moriles. Desde su fundación se desarrolló una importante organización que cubriría el ciclo vitivinícola completo desde el cultivo de las mejores vides, a la elaboración de los mostos, crianza en barricas de roble americano por el sistema tradicional de Solera y Criaderas, y su posterior envasado y comercialización. En 1930 el fundador creó las actuales Destilerías La Cordobesa, como complemento a la actividad bodeguera. La gama de vinos fue completada con una línea de anisados y brandies de la máxima calidad destilados en nuestros alambiques centenarios.

The Winery

Our winery was founded by the army commandant Mr. Rafael Cruz Conde in 1902 in order to elaborate wines protected by Montilla-Moriles Origin Denomination. Since its creation, an important organization developed in order to cover the total viticulture cycle from the culture of the best vines, the elaboration of the grape musts, the wines growing in American oak barrels by the traditional system of "Solera" and "Criaderas", and, finally the bottling and commercialization. In 1930, the founder created La Cordobesa Distilleries as a complement of the wine-making activity. The range of wines was filled with a line of top-quality anisettes and brandies that are distilled in our centenary pots.

El afamado pintor cordobés Julio Romero de Torres, pintó a la mujer cordobesa en homenaje a la firma Cruz Conde.

The well-known cordovan artist Julio Romero de Torres painted the "Cordovan Woman" as a tribute to Cruz Conde Firm.

● *Vinos Generosos D.O. Montilla - Moriles*

Generous Wines from Montilla Moriles

FINO NATURAL CRUZ CONDE
Vino generoso de uva Pedro Ximénez criado bajo velo de flor durante 5 años en nuestra bodega centenaria. Totalmente natural, sin alcohol añadido. De color amarillo pálido, seco y ligero al paladar con un aroma delicado a almendras. Muy versátil, es ideal para acompañar todo tipo de aperitivos, pescados y mariscos.

NATURAL FINO WINE CRUZ CONDE
Generous wine obtained from Pedro Ximénez grapes by biological aging under a yeast layer during 5 years in our centenary Cellars. Totally natural, without alcohol addition. Brilliant pale gold colour, dry and slightly on palate with subtle aroma of almonds. Very versatile, it is perfect for accompanying any sort of appetizers, seafood or fish.

: 750ml, 500ml, 375ml. - 15% Alc/Vol - : 6º- 8º

CREAM SOLERA CRUZ CONDE
Vino generoso de uva Pedro Ximénez elaborado mediante crianza oxidativa durante 10 años por sistema de Solera y Criaderas. Integra el cuerpo y aroma del vino Oloroso y el sabor incomparable del vino Pedro Ximénez. De color caoba oscuro, con aroma a pasas y frutos secos. Suave y aterciopelado; excelente sólo como aperitivo y como acompañamiento de postres o quesos.

CREAM SOLERA CRUZ CONDE
Generous wine made of Pedro Ximénez grapes through oxidative aging for 10 years using the Solera and Criaderas system. It integrates the body and aroma of the Oloroso wine and the incomparable taste of the Pedro Ximénez wine. Dark mahogany colour with raisins and dry fruits aromas. Sweet and velvety; excellent straight as an aperitif or with desserts and cheeses.

:750ml - 16% Alc/Vol - :11º

PALE CREAM CRUZ CONDE
Vino blanco generoso semi-dulce de uva Pedro Ximénez. Muy pálido y brillante, sabor ligeramente dulce. Excelente maridaje con foie o acompañando aperitivos, sólo, con hielo o bien combinado con bebidas gaseosas.

PALE CREAM CRUZ CONDE
Generous semi-sweet white wine obtained from Pedro Ximénez grapes. Pale yellow colour, slightly sweet. Excellent combined with foie or with any sorts of appetizers to drink straight, with crushed ice or accompanying sodas.

: 750ml, 500ml, 375ml, - 14% Alc/Vol - : 9º

VINO OLOROSO CRUZ CONDE
Vino generoso de uva Pedro Ximénez de crianza oxidativa mínima de 5 años. De color caoba y aroma muy penetrante. Se marida perfectamente con guisos, carnes rojas y setas.

OLOROSO CRUZ CONDE WINE
Generous wine from Pedro Ximénez grapes, oxidative growing during 5 years minimum. Mahogany colour, intense on palate. Perfect match with stews, red meat or mushrooms.

: 750ml, - 16% Alc/Vol - : 13º-14º

VINO PALO CORTADO CRUZ CONDE
Vino generoso de uva Pedro Ximénez de crianza biológica y oxidativa mínima de 5 años; Color caoba luminoso, amplio, seco, suave. Recuerda a especias y chocolate con un largo y elegante final.

PALO CORTADO CONDE WINE
Generous wine from Pedro Ximénez grapes with a biological and oxidative growing during 5 years minimum. Bright mahogany colour, wide, dry, smooth. It evoques spices and chocolates with a long elegant finish.

: 750ml, - 16% Alc/Vol - : 13º-14º

● *Vino Pedro Ximénez D.O. Montilla - Moriles*

Pedro Ximénez Wine from Montilla - Moriles

VINO PEDRO XIMÉNEZ CRUZ CONDE
Unico y genuino vino dulce obtenido de la pasificación de uva Pedro Ximénez. Después de una crianza oxidativa durante 5 años en nuestra bodega subterránea, se obtiene una auténtica miel de uva de color caoba y de intensos aromas. Goloso al paladar con toques de fruta negra. Perfecto con repostería o quesos azules así como en la cocina tradicional.

PEDRO XIMÉNEZ CRUZ CONDE WINE
Unique and genuine sweet wine obtained from Pedro Ximénez grapes made raisins. After an oxidative aging during 5 years in our subterranean Cellars, we obtain the genuine "honey grapes" of mahogany colour and intense aromas. Exquisite taste with a touch of black fruits. Perfect with pastries or blue cheese as well as for traditional recipes.

: 750ml, 500ml, 187ml, miniature 5cl - 15% Alc/Vol - : 14º

PEDRO Ximénez SOLERA FUNDACIÓN 1902 D.O. MONTILLA MORILES
Espectacular vino dulce natural de uvas pasificadas Pedro Ximénez con crianza mínima de 20 años en nuestras barricas fundacionales. Color negro azabache con aromas de higos maduros, vainilla, recuerdos a regaliz, café tostado, chocolate y frutos secos; con un fondo de madera que expresa su vejez. Suave y cremoso.

PEDRO Ximénez SOLERA FUNDACIÓN 1902 D.O. MONTILLA MORILES
Exceptional sweet natural wine obtained from the Pedro Ximénez grapes made raisins with 20 years minimum aging in our foundational barrels. Dark mahogany colour with aromas to mature figs, vanilla, liquorice, and toasted coffee grain, chocolate and dried fruits, with a wooden background due to the aging process. Velvety, soft and creamy in palate.

: 700 ml. - 16% Alc/Vol - : 14º

Moscatel Cruz Conde

Moscatel Cruz Conde

MOSCATEL CRUZ CONDE
Vino Dulce natural procedente de uva 100% moscatel. De color ámbar oscuro, muy intenso en nariz con aromas afrutados y muy suave al paladar con ciertos tonos amargos que equilibran su dulzor. Ideal para el aperitivo o bien para acompañar postres...

MOSCATEL CRUZ CONDE
Sweet natural wine of 100% Moscatel grapes. Dark ambar colour, very intense aroma reminding fruit notes and very smooth in palate with a slightly bitter touch that balance its sweetness . Perfect for the aperitif or after dinner.

: 750ml, 187ml. - 15% Alc/Vol - : 14º

● *Vinos Dulces*
Sweet Wines

VINO DULCE CRUZ CONDE
Vino aromatizado a base de uva Moscatel y Pedro Ximénez con 1 año de crianza en botas de roble. De color caoba intenso, de agradable paladar, suave y delicado. Ideal para acompañar el aperitivo y el postre, a servir frío o con hielo.

DULCE CRUZ CONDE SWEET WINE
Aromatized wine made of Moscatel and Pedro Ximénez grape with one year aging in Oak barrels. Intense mahogany colour, soft and delicate taste. Perfect match with appetizers or desserts, straight cold or with ice.

: 750ml, - 12,5% Alc/Vol - : 6º- 8º

VINO DULCE TIPO MARFIL
Vino aromatizado a base de uva Moscatel y Pedro Ximénez con 1 año de crianza en botas de roble. De color ámbar con notas florales, cítricas y de miel. Agradable al paladar, aterciopelado perfecto con foie gras, quesos o repostería.

DULCE IVORY CRUZ CONDE SWEET WINE
Aromatized wine made of Moscatel and Pedro Ximénez grapes with one year aging in Oak barrels. Amber colour with floral, citrus and honey notes. Pleasant and velvety taste perfect with foie gras, blue cheese or pastries.

: 750ml, - 14% Alc/Vol - : 6º- 8º

SELECTO DULCE CRUZ CONDE
Vino aromatizado a base de uva Moscatel y Pedro Ximénez con 1 año de crianza en botas de roble. De color Caoba intenso, refinado y muy equilibrado. Ideal para acompañar frutos secos y repostería en meriendas y postres.

SELECTO DULCE WINE
Aromatized wine made of Moscatel and Pedro Ximénez grape with one year aging in Oak barrels. Intense mahogany colour, refined and very balanced. Very suitable with dry fruits and pastries for snacks and desserts.

:15L, 5L, 750ml - 13% Alc/Vol - :6º-8º

VINO DULCE CRUZ CONDE
Vino dulce tipo Oporto, aromatizado a base de uva Pedro Ximénez con 6 meses de crianza en botas de roble, de color rojo oscuro, con notas balsámicas y dulces. Acompañar con frutos secos y repostería.

SWEET CRUZ CONDE WINE
Oporto Style sweet wine, aromatized wine made of Pedro Ximénez grape with 6 months aging in Oak barrels. Dark russet colour, balsamic notes and sweet spices flavour. Ideal to serve with dry fruits and pastries.

:15L, 5L, 750ml - 14% Alc/Vol - :12-16º

● *Vermouth*
Vermouth

VERMOUTH ROJO CRUZ CONDE
Vermouth Rojo Reserva con un carácter y aroma originales. Equilibrado, balsámico e intenso. Un aperitivo tradicional y agradable. Sírvase sólo con hielo o combinado en cócteles.

RED VERMOUTH CRUZ CONDE
Reserva Red Vermouth with an original personality and aroma. Well-balanced, soothing and intense. A traditional pleasant aperitif to be served on the rocks or mixed in cocktails.

: 750ml - 15% Alc/Vol

VERMOUTH ARTESANO SELECCIÓN ESPECIAL CRUZ CONDE
Vermouth Artesano español elaborado a partir de vino blanco aromatizado mediante una compleja maceración de hierbas durante un periodo de 9 meses, destacando por encima del resto la hierba "genciana". Muy intenso, aromático y sugerente por los vinos y especias que lo componen. En boca es suave y aterciopelado con gusto balsámico y un largo post-gusto.

ARTISAN VERMOUTH SPECIAL SELECTION CRUZ CONDE
Artisan Spanish Vermouth made from white wines aromatized with a complex herbal maceration for 9 months, stressing genciana herb above the rest. Very intense, aromatic and suggestive due to the wines and spices it is made up. On palate it is soft and velvety emerging spicy and herbs notes offering a soothing feeling with a long aftertaste.

: 700 ml. - 15% Alc/Vol - : 11º - 12º

● *Gama Cocina Gourmet*
Cooking Gourmet Range

VINO ESPECIAL PARA COCINA
Vino fino abocado con oloroso de uva 100% Pedro Ximénez. Posee unas características aromáticas y alcohólicas naturales que aportan las notas gustativas y olfativas más apreciadas en la cocina tradicional mediterránea.

SPECIAL COOKING WINE
Fino wine blended with Oloroso produced with 100% Pedro Ximénez grapes. It has a specific aromatic and alcoholic natural features providing the best high-valued tasting and smelling notes in the Mediterranean traditional cooking.

:15L, 5L, 750ml - 14% Alc/Vol -

VINAGRE SOLERA PURO DE VINO
Vinagre criado y envejecido en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de Soleras y Criadera.

SOLERA PURE WINE VINEGAR
Matured and aged vinegar in American Oak Barrels by means of the Solera y Criaderas traditional system.

:750ml - 9º Acidez / 9º Acidity -

VINAGRE DE VINO BALSAMICO AL PX
Fusión del mejor vinagre solera puro de vino y el excepcional Pedro Ximénez. De color caoba y penetrante aroma propio de los mejores vinagres de solera. Al paladar resulta un vinagre muy particular con notas agridulces y aromas únicos.

BALSAMIC PEDRO XIMÉNEZ VINEGAR
Fusion of the best pure solera vinegar and the exceptional Pedro Ximénez wine. Mahogany colour and penetrating aroma typical of the best solera vinegars. Special sweet and sour notes and elaborated aromas in palate.

:500ml - 6º Acidez / 6º Acidity -

VINAGRE DE VINO GRAN RESERVA 12 AÑOS
Vinagre de aromas y matices intensos y excepcionales, de textura melosa y sabor agridulce propio de los vinagres viejos de vinos olorosos. Envejecido durante 12 años en botas de roble francés mediante el sistema tradicional de Solera y Criaderas.

GRAN RESERVA WINE VINEGAR 12 YEARS
Deep bouquet Vinegar with exceptional notes, it offers a smooth texture and a sweet-and-sour taste typical of the very old vinegars made of oloroso wines. Aging during 12 years in French Oak Barrels by means of the Solera y Criaderas system.

:200ml - 8º Acidez / 8º Acidity -

VINAGRE DE VINO CON CRIANZA
Vinagre de vino con crianza en botas de roble americano, 100% natural con un aroma y color muy intenso, penetrante y profundo. Ideal para acompañar todo tipo de ensaladas y salsas.

AGED WINE VINEGAR
Wine vinegar with aging in American Oak barrels, 100% natural with a penetrating deep aroma and an intense colour. It fits perfectly in salads and sauces.

:500ml - 8º Acidez / 8º Acidity -

VINAGRERA Y ACEITERA
Vinagre de vino con crianza y Aceite de Oliva Virgen Extra de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos presentados en frascas con microdifusor sobre soporte de madera Cruz Conde.

VINEGAR AND OLIVE OIL SET
Pedro Ximénez balsamic vinegar and extra virgin olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures presented in glass bottles with dispenser in wooden base Cruz Conde.

:2 x 250ml

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA LA CORDOBESA
Aceite de Oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas de excelente calidad de variedad hojiblanca y picual, y sólo mediante procedimientos mecánicos, lo cual le confiere excepcionales características organolépticas de color, olor y sabor.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL LA CORDOBESA
Superior category olive oil obtained directly from high quality olives from Hojiblanca and Picual varieties; and only by mechanical procedures which confers exceptional organoleptic characteristics: colour, flavour and taste.

: 5L Pet; 750ml, 500ml, 250ml

● *Brandies*

Brandies

GRAN BRANDY RESERVA ESPECIAL SOLERA FUNDACIÓN 1902
Elaborado a partir de la destilación de vinos blancos jóvenes y afrutados y sometido a un envejecimiento por el sistema de Solera y Criaderas durante un mínimo de 15 años en botas de roble americano. Color caoba vieja, con notas olfativas a vainilla y roble. Suave paladar aterciopelado, con un largo final que evoca el dulzor propio del vino Pedro Ximénez que lo antecedió en bota.

GRAN BRANDY RESERVA ESPECIAL SOLERA FUNDACIÓN 1902
Produced from the distillation of white young fruity wines and aged by means of the Solera y Criaderas system during 15 years minimum in American Oak barrels. Old mahogany colour with flavours to vanilla and oak scent. Soft and velvety palate, with a long finish that evokes the sweetness Pedro Ximénez wine contained previously in the same barrel.

: 700ml - 40% Alc/Vol

BRANDY GRAN RESERVA 7 AÑOS SOLERA FUNDACIÓN 1902
Elaborado a partir de la destilación de vinos blancos jóvenes y afrutados y sometido a un envejecimiento por el sistema de Solera y Criaderas durante un mínimo de 7 años en botas de roble americano. Color ambarino con reflejos dorados, de profundos aromas, propios de los brandies finos. Delicado paladar a nueces y roble, suave, muy equilibrado en boca y ligeramente amargo al final.

BRANDY GRAN RESERVA 7 AÑOS SOLERA FUNDACIÓN 1902
Produced from the distillation of white young fruity wines and aged by means of the Solera y Criaderas system during at least 7 years in American Oak barrels. Amberish colour with golden hues scented with the characteristic deep bouquet of the finest brandies. Delicate nutty and oak taste, smooth and very balanced on palate, long and slightly bitter in the end.

: 700ml - 38% Alc/Vol

BRANDY SOLERA CRUZ CONDE
Obtenido a partir de la destilación de vinos blancos afrutados y envejecido durante un mínimo de 15 meses en botas de roble americano que previamente han contenido vinos finos de Montilla. De color ámbar yodado oscuro, notas de roble y frutos secos.

BRANDY SOLERA CRUZ CONDE
Produced from the distillation of white young fruity wines and aged during at least 15 months in American Oak barrels that previously have contained Fino wine from Montilla. Iodine amber dark colour, oak scent and dried fruit notes.

: 1L / 750ml / 700ml - 36% Alc/Vol

BRANDY NAPOLEÓN 1L PET
Brandy envejecido en botas de roble americano durante un mínimo de 25 meses. Color ámbar oscuro con reflejos caoba. De sabor intenso y aterciopelado, con notas de vainilla y frutos secos muy persistentes, además posee matices de roble viejo.

BRANDY NAPOLEON 1L PET
Brandy aged in American Oak barrels during 25 months minimum. Dark amber colour with mahogany hints. Intense and velvety taste, with vanilla and dried fruits notes and old oak touches.

: 1L - 36% Alc/Vol

● *Anisados y Licores*

Anisettes and Liquors

ANIS DULCE LA CORDOBESA
Anís Dulce Bidestilado en alambiques. Color limpio y puro, cristalino. Resalta la esencia de la matalahúga con toques balsámicos y florales. Su sabor conjuga con total equilibrio el contenido alcohólico y la dulzura de los azucares.

SWEET ANISETTE LA CORDOBESA
Sweet anisette bi-distilled in stills. Clean and pure colour, crystalline. Aniseed essence stands out with balsamic and floral notes. Totally balanced taste between the alcoholic content and the sweetness of sugars.

: 1L - 35% Alc/Vol

ANIS SECO LA CORDOBESA
Anís Seco Bidestilado. Color cristalino limpio y puro. Con mucho cuerpo y un toque ligeramente amargo.

DRY ANISETTE LA CORDOBESA
Bi-distilled dry anisette. Crystalline colour, clean and pure. With body and slightly bitter.

: 1L - 50% Alc/Vol

PACHARÁN CASERO LA CORDOBESA
Elaborado artesanalmente por maceración durante 2 meses de licor anisado con endrinas silvestres cuidadosamente seleccionadas. Un licor natural y singular.

HOMEMADE PACHARAN LA CORDOBESA
Handmade elaboration by maceration of anisette together with a carefull selection of wild sloe berries during 2 months. Natural and unique.

: 1L - 24% Alc/Vol

CREMA DE GUINDAS LA CORDOBESA
Elaborado artesanalmente por maceración de licor anisado durante un periodo de 3 meses con una selección de guindas seleccionadas; meloso y aromático.

CHERRY CREAM LA CORDOBESA
Handmade cream made by soaking of anisette liquor together with a selection of premium quality cherries over a period of 3 months. Sweet and aromatic.

: 1L. (Con y sin frutos) - 24% Alc/Vol
: 1L. (With or without fruits) - 24% Alc/Vol

LIMONE - LICOR DE LIMÓN
Licor elaborado con esencia de corteza de limón natural; extraordinaria calidad e inigualable paladar, indicado para después de las comidas con hielo picado o muy frío.

LIMONE – LEMON LIQUEUR
Liqueur made of the essence of natural lemon rind. High quality and unique taste. Recommended to take after meals with chopped ice or very cold.

: 700 ml. - 30% Alc/Vol

ARRESOLI MATIPÉ (LICOR DE CAFÉ)
Licor artesanal de café, elaborado a partir de la receta tradicional de nuestra región. Posee un aroma muy intenso y penetrante a café en consonancia con notas anisadas, ideal para acompañar los postres.

ARRESOLI MATIPÉ (COFFEE LIQUEUR)
Artisan coffee liqueur made from the traditional recipe of our region. It has a very intense and penetrating aroma to coffee in line with aniseed notes. Ideal drink to be taken with desserts.

: 1L. - 17% Alc/Vol

LICOR DE HIERBAS CRUZ CONDE
Obtenido mediante métodos tradicionales a partir de aguardientes de orujo de primera calidad en maceración pausada de una cuidada selección de hierbas. De tonalidad amarilla e intensos aromas florales. Suave, fresco y balsámico.

HERB LIQUEUR CRUZ CONDE
Obtained from first-class eau-de-vie spirits through a slow soaking of selected herbs using traditional methods. Bright yellow colour, intense floral aroma. Smooth, fresh and balmy.

: 700 ml. - 30% Alc/Vol

AGUARDIENTE DE ORUJO
Obtenido mediante destilación tradicional de orujos de vinificación mediante proceso lento y constante en alambiques para la obtención de un licor limpio, cristalino, de gusto armónico con una gama de aromas agradables.

AGUARDIENTE DE ORUJO
Obtained by the traditional distillation of pomace from wine vinification, it is submitted to a slow and constant procedure using copper stills to obtain a clean, crystalline, smooth liqueur with a succession of pleasant aromatic fragrances.

: 700 ml. - 40% Alc/Vol

● *Licores*
Liqueurs

LICORES DE FRUTAS CON ALCOHOL
MANZANA - MORA - MELOCOTÓN
Los licores de melocotón, manzana y mora ofrecen una grata explosión de sabor a frutas. Sírvalo frío, en copa escarchada, con mucho hielo o en vaso de "chupito" para un trago corto.

FRUIT LIQUEUR WITH ALCOHOL
PEACH , APPLE AND BLACKBERRY
These Peach, Apple and Blackberry liqueurs offer a nice burst of exclusive fruit flavours. Serve cold in a frosted glass with a lot of ice or in a shot.

: 700ml - 17% Alc/Vol

SCHNNAPPS FRUTAS SIN ALCOHOL
MANZANA - MORA - MELOCOTÓN
Bebida refrescante aromatizada de frutas ideal para coctelería. Sírvalo muy frío, en copa escarchada o con mucho hielo. Bebida 0% alcohol.

FRUIT SCHNNAPPS WITHOUT ALCOHOL
PEACH , APPLE AND BLACKBERRY
Fruit-flavoured soft drink, perfect for mixing in cocktails. Serve very chilled, in a frosty glass or take with smashed ice. 0% Alcoholic content

: 700ml - 0% Alc/Vol

LICOR CARAMEL SANKY
Licor de Caramelo elaborado a base de vodka tri-destilado, en maceración con frutos secos caramelizados. Apetitoso, dulce y envolvente. Servir muy frío.

CARAMEL LIQUEUR SANKY
Caramel liqueur made from vodka triple - distilled, macerated with caramelized nuts. Sweet and enveloping taste. Serve very chilledt.

: 700ml - 30% Alc/Vol

LICOR CARAMEL SANKY
WHISKY EXPERIENCE
Licor elaborado a partir de una cuidada selección de whiskies con un toque delicado de caramelo natural. Dulce y cremoso. Servir muy frío, sólo o con hielo.

CARAMEL LIQUEUR SANKY
WHISKY EXPERIENCE
Liqueur made from a careful selection of whiskeys with a delicate touch of natural caramel. Sweet and creamy. Best served very cold, straight or with ice.

: 700ml - 30% Alc/Vol

● *Rones*
Rhums

ELIXIR RIBERA CARIBEÑA
Elaborado artesanalmente a partir de rones añejos que le aportan un buen cuerpo y exquisito sabor dulce. De color ambarino con olor dulce y profundo, suave sabor que acaricia el paladar.

ELIXIR RIBERA CARIBEÑA
Handmade elaboration from selected aged rums providing a great body and exquisite sweet taste. Amber colour, sweet and deep flavour, smooth caressing taste.

: 700ml - 34% Alc/Vol

MOJITO RIBERA CARIBEÑA
Cóctel Mojito "Listo para Servir"; combinación de esencia de hierbabuena con Ron Blanco Ribera Caribeña, lima y azúcar. Añadir hielo picado y hojas de hierbabuena.

MOJITO RIBERA CARIBEÑA
Cocktail Mojito "Ready to Serve"; combination of the essence of mint with White Rum Ribera Caribeña, lime juice and sugar. Add crushed ice and fresh mint.

: 700ml - 12% Alc/Vol

RON MIEL RIBERA CARIBEÑA
Ron miel obtenido mediante métodos tradicionales a partir del jugo de caña de azúcar y con miel añadida. De color oro viejo, aroma penetrante e intenso; sabor meloso y dulce.

HONEY RUM RIBERA CARIBEÑA
Honey rum obtained through traditional methods from the sugarcane juice and in addition with honey. Old golden colour, pungent and intense aroma, sweet and elegant on palate.

: 700ml - 20% Alc/Vol

RON RIBERA CARIBEÑA
Envejecido hasta siete años en barrica de roble, lo que le da una calidad única. Su color es el auténtico dado por el envejecimiento de la madera, siguiendo el concepto de puro ron añejo elaborado por maestros roneros cubanos.

RIBERA CARIBEÑA RUM
Blend of unique prime quality rums with an aging in oak barrels from 7 to 9 years. Ron Añejo Ribera Caribeña offers a natural gold colour thanks to the long period of time in contact with the wood following the traditional know-how to obtain pure aged rums.

: 700ml - 38% Alc/Vol

● *Licores y Espirituosos*
Liqueurs and Spirits

GINEBRA SANKY
Ginebra seca elaborada artesanalmente. Ofrece un aroma intenso y agradable con un final equilibrado y bien integrado.

GIN DRY SANKY
Handmade dry gin. It offers intense and pleasant aroma with well balanced and fine after taste.

: 1L, 700ml - 37,5% Alc/Vol

ABSENTA - ABSINTHE DOCTOR PIERRE
Bebida de alto contenido alcohólico elaborada con hierbas aromáticas como ajenjo (artemisia absinthium). Se recomienda su consumo con moderación.

ABSENTA - ABSINTHE DOCTOR PIERRE
High-alcoholic drink made with herbs such as wormwood (artemisia absinthium). We recommend drinking this beverage with moderation.

: 6 x 700ml - 55% Alc/Vol

GINEBRA SANKY
Ginebra seca elaborado de forma artesanal con materias primas seleccionadas. Aroma penetrante que ofrece notas botánicas y recuerdos de enebro. Muy agradable y equilibrada, con un final en boca suave y cítrico.

GIN DRY SANKY
Dry gin made from selected raw materials. Penetrating aroma that offers botanical notes and juniper reminiscences. Very pleasant and balanced with a soft and citrus aftertaste.

: 1L, 700ml - 37,5% Alc/Vol

RON BLANCO SANKY
Ron blanco ligero de profundos aromas y sabor intenso, elaborado artesanalmente. Muy apropiado para combinados y coctelería.

WHITE RUM SANKY
Homemade white rum elaborated with selected raw materials. Deep aroma and intense flavour. Very appropriate to make cocktails.

: 1L - 37,5% Alc/Vol

VODKA SANKY
Vodka clásico superior elaborado de forma artesanal. Es limpio, con cuerpo y equilibrado, con un final muy bien integrado.

VODKA SANKY
Homemade superior classic vodka. It offers clean and balanced flavours with a great body and a fine aftertaste.

: 1L, 700ml - 37,5% Alc/Vol

BEBIDAS ESPIRITUOSAS: DERIVADO DE GINEBRA, DERIVADO DE RON, RON DORADO Y DERIVADO DE VODKA, DERIVADO DE BRANDY, DERIVADO DE TEQUILA - DERIVADO DE WHISKY
Bebidas espirituosas elaborados con una cuidada selección de materias primas, ideales para su combinación en cócteles.

SPIRIT DRINKS SANKY:
DERIVED FROM BRANDY, TEQUILA, WHISKY
Spirit drink elaborated with prime – quality ingredients. Perfect for cocktails elaboration.

: 1L - 30% Alc/Vol

● *Estuches*
Gift Boxes

ESTUCHE EDICION ESPECIAL PEDRO XIMÉNEZ SOLERA FUNDACION 1902
Contiene 1 botella de P.X. Solera Fundación 1902 + 2 copas serigrafiadas en oro para su servicio.

SPECIAL EDITION CASE OF PEDRO Ximénez SOLERA FUNDACIÓN 1902
Contains a botlle of Pedro Ximénez Solera Fundación 1902 + 2 P.X. silk-screened glasses with gold letters.

ESTUCHE EDICION ESPECIAL GRAN BRANDY 15 AÑOS SOLERA FUNDACIÓN 1902
Contiene 1 botella de Gran Brandy 15 años Solera Fundación 1902 + 2 copas de Brandy serigrafiadas en oro para su servicio + Tapón de Cristal.

EXCLUSIVE SPECIAL CASE OF GRAN BRANDY SOLERA FUNDACIÓN 1902
Contains a bottle of Gran Brandy 15 years Solera Fundación 1902 + 2 Brandy silk-screened glasses with gold letters and with glass cap.

ESTUCHE SURTIDO CRUZ CONDE 4 UNIDADES
Estuche exclusivo de cuatro miniaturas serigrafiadas de 200ml. Compuesto por Vino Pedro Ximénez, Licor de Hierbas, Pacharán y Licor de Limón.

EXCLUSIVE ASSORTED CASE CRUZ CONDE
Exclusive assorted case of 4 silk-screened 200ml. capacity miniatures. It contains Pedro Ximénez Wine, Herb Liqueur, Pacharán and Lemon liqueur.

BIBERON FINO – PX – MOSCATEL ESTUCHADO 187ml.
Contiene una botella de vino Cruz Conde 187ml. presentado en un estuche exclusivo con la imagen de la Cordobesa.

SMALL BOTTLE OF FINO – PX – MOSCATEL IN BOX 187ml.
Contains one bottle of wine Cruz Conde 187ml. in a special case with the image of The Cordovan Woman.

nuestros premios
our awards

2008

medalla de oro premios mezquita
p.x. solera fundación 1902
gold medal mezquita awards
pedro ximénez solera fundación 1902

medalla de oro premios berlin
pedro ximénez cruz conde
berliner gold medal berliner wein trophy
pedro ximénez cruz conde

medalla de plata premios berlin
oloroso mercedes cruz conde
berliner silver medal berliner wein trophy
oloroso mercedes cruz conde

2009

medalla de oro premios mezquita
p.x. solera fundación 1902
gold medal mezquita awards
pedro ximénez solera fundación 1902

medalla de plata premios mezquita
fino cruz conde
silver medal mezquita awards
fino cruz conde

medalla de plata premios mezquita
fino moriles tercia
silver medal mezquita awards
fino moriles tercia

2009

medalla de oro concurso internacional iberwine
p.x. solera fundación 1902
gold medal iberwine international competition
pedro ximénez solera fundación 1902

vino excelente cata a ciegas
p.x. solera fundación 1902
excellent wine blind tasting
pedro ximénez solera fundación 1902

gran medalla de oro premios berlin
p.x. solera fundación 1902
great gold medal berliner wein trophy
pedro ximénez solera fundación 1902

medalla de oro premios berlin
fino cruz conde
gold medal berliner wein trophy
fino cruz conde

medalla de oro premios berlin
pedro ximénez cruz conde
gold medal berliner wein trophy
pedro ximénez cruz conde

medalla de oro premios berlin
moscatel cruz conde
gold medal berliner wein trophy
moscatel cruz conde

2010

medalla de oro premios berlin
oloroso mercedes cruz conde
gold medal berliner wein trophy
oloroso mercedes cruz conde

medalla de oro premios berlin
pedro ximénez selección cruz conde
gold medal berliner wein trophy
pedro ximénez selección cruz conde

93 puntos cata a ciegas provino
pedro ximénez solera fundación 1902
93 points premium wines provino
pedro ximénez solera fundación 1902

82 puntos cata a ciegas provino
fino cruz conde
82 points premium wines provino
fino cruz conde

medalla de oro premios mezquita
p.x. solera fundación 1902
gold medal mezquita awards
p.x. solera fundación 1902

medalla de plata premios mezquita
oloroso mercedes cruz conde
silver medal mezquita awards
oloroso mercedes cruz conde

2010

medalla de plata concurso int. vinoble
p.x. solera fundación 1902
silver medal concours international vinoble
pedro ximénez solera fundación 1902

medalla de oro premios berlin
moscatel cruz conde
gold medal berliner wein trophy
moscatel cruz conde

gran medalla de oro premios berlin
p.x. solera fundación 1902
great gold medal berliner wein trophy
pedro ximénez solera fundación 1902

medalla de oro concurso mundus vini
p.x. solera fundación 1902
great gold concours mundus vini
pedro ximénez solera fundación 1902

medalla de oro premio internacional cinve
p.x. solera fundación 1902
gold medal international awards cinve
pedro ximénez solera fundación 1902

medalla de plata premios internacional cinve
gran brandy cruz conde vsop
silver medal international awards cinve
gran brandy cruz conde vsop

2010

gran medalla de oro concurso mundial bruselas
p.x. solera fundación 1902
gold medal concours mondial bruxelles
pedro ximénez solera fundación 1902

2011

pswc concurso intern. prowein 2012
nivel gran oro pedro ximénez 1902
pswc - wine challenge prowein 2012
gold top level pedro ximénez 1902

concurso internacional de vino a granel
89 pts sello calidad p.x. 1902
international bulk wine competition
89 pts pedro ximénez 1902 wine quality seal

concurso internacional de vino a granel
sello calidad 89 pts oloroso cruz conde
international bulk wine competition
89 points oloroso wine quality seal

medalla de oro concurso mundial bruselas
p.x. solera fundación 1902
gold medal concours mondial bruxelles
pedro ximénez solera fundación 1902

1001 degustations.com guia int. vinos
p.x. 1902 vino sobresaliente
1001degustations.com wines guide
p.x. 1902 excellent wine

2011

medalla gran oro premios international wine guide
p.x. solera fundación 1902
great gold medal international wine guide award
pedro ximénez solera fundación 1902

racimo de plata los vinos favoritos de la mujer
p.x. solera fundación 1902
silver racimo women favourite wines contest
pedro ximenex solera fundación 1902

gran medalla de oro premios berlin
p.x. solera fundación 1902
great gold medal berliner wein trophy
pedro ximénez solera fundación 1902

medalla de oro premios berlin
pedro ximénez cruz conde
gold medal berliner wein trophy
pedro ximénez cruz conde

medalla de plata premios berlin
moscatel cruz conde
silver medal berliner wein trophy
moscatel cruz conde

medalla de plata premios berlin
amontillado cruz conde
silver medal berliner wein trophy
amontillado cruz conde

2012

medalla de oro premios mezquita
p.x. solera fundación 1902
gold medal mezquita awards
p.x. solera fundación 1902

medalla de plata premios mezquita
fino cruz conde
silver medal mezquita awards
fino cruz conde

medalla de oro premios isw alemania
gran brandy cruz conde vsop
gold medal awards isw wettbewerb
gran brandy cruz conde vsop

medalla de oro concurso mundial bruselas
gran brandy cruz conde
gold medal concours mondial bruxelles
gran brandy cruz conde

medalla de plata concurso mundial bruselas
p.x. solera fundación 1902
silver medal concours mondial bruxelles
pedro ximénez solera fundación 1902

2013

pswc concurso intern. prowein 2013
nivel gran oro pedro ximénez 1902
pswc - wine challenge prowein 2013
gold top level pedro ximénez 1902

concurso intern. vinos de lyon 2013
medalla gran oro pedro ximenez 1902
international wine challenge lyon 2013
great gold medal pedro ximenez 1902

la selección, mejores vinos de españa 2013
medalla oro pedro ximenez 1902
la selección, best spanish wines 2013
gold medal pedro ximenez 1902

En la actualidad, Bodegas Cruz Conde se consolida ofreciendo una amplia gama de vinos y licores excelentes, avalados por numerosos premios nacionales e internacionales otorgados gracias a su calidad y singularidad.

En Bodegas Cruz Conde, trabajamos para ofrecer los mejores productos y servicios escuchando siempre a nuestros clientes para estar a la altura de sus expectativas.

Sigue a BODEGAS CRUZ CONDE en FACEBOOK, TWITTER, LINKEDIN.

Nowadays, Bodegas Cruz Conde consolidates its position offering excellent wines and liqueurs awarded by many national and international prizes for their quality and singularity.

In Bodegas Cruz Conde, our teams are working together to give the best products and services keeping in mind our customers' in order to live up to their expectations.

We invite you to follow BODEGAS CRUZ CONDE in Facebook, Twitter & Linkedin.

facebook twitter LinkedIn

Nuestra situación:

D.O. Montilla - Moriles

Denominación de Origen creada en 1932 y zona vitícola desde tiempos inmemoriales, Montilla Moriles destaca como zona productora y exportadora por la calidad y singularidad de sus vinos ya desde la era romana hace más de 2000 años. Su sistema de envejecimiento por "Solera y Criaderas" junto con la crianza biológica bajo velo de flor, son únicos en el mundo y exclusivos de los vinos generosos andaluces.

Our location:

D.O. Montilla - Moriles

Vine-growing area from time immemorial and Denomination of Origin since 1932, Montilla Moriles produces and exports high - quality genuine wines since the Roman Era for more than 2000 years. The Solera y Criaderas system of growing and the biological aging under "flor" are unique in the world and exclusive to Andalusian generous wines.

Zona D.O. Montilla - Moriles
Córdoba - España

Cruz Conde®
desde 1902

LA CORDOBESA
DESTILERIAS

Bodega y Destilerías
Winery & Distilleries

BODEGAS Y DESTILERÍAS DEL SUR S.A.
Ronda del Canillo, 4 - 14550 Montilla (Córdoba)
Tlf: (+34) 957 651 250
Móvil: (+34) 607 996 135
Fax: (+34) 957 653 619

mmontel@bodegascruzconde.es
info@bodegascruzconde.com

www.bodegascruzconde.com