CRUZ CONDE®
desde 1902

LA CORDOBESA
DESTILERIAS

Bodega y Destilerías
Winery & Distilleries

La Bodega

Командующи Дон Рафаэл Крус Конде основал Наше винодельческое хозяйство в 1902 году, для производства вин, защищеных Д.О. (Наименованием по Происхождению) Монтилья Морилес. С момента своего основания была розработана сложная структура, которая охватывала весь цикл виноделия от выращивания лучших сортов винограда, обработки виноградного сусла, выдерживания в бочках американского дуба по традиционной системе Солерас и Криадерас, и его последущей упаковки и реализации. В 1930 основатель создал винокурню «Дистиллерии Ла Кордобеса», как дополнение к винодельческому бизнесу. Винный ассортимент был дополнен линией анисовых водок и бренди высшего качества, дистиллируемых в наших перегонных кубах, теперь уже столетних.

The Winery

The army commandant Mr. Rafael Cruz Conde founded the Cellar 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.
Around 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.

Известный художник Хульио Ромеро де Торрес нарисовал картину «Женщина из Кордобы», как дань фирме Крус Конде.

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

● *Щедрые Вина из Монтилья Морилес*
Generous Wines from Montilla Moriles

750ml/ma
500ml/ma
375ml/ma
6º- 8º
15% Alcohol Крепость

НАТУРАЛЬНОЕ ВИНО «ФИНО» Д.О. МОНТИЛЬЯ МОРИЛЕС.
Щедрое вино из винограда 100% Педро Хименес, с минимальной биологической выдержкой 5 лет под флёром. Бледно- жёлтого цвета, сухое и лёгкое на вкус с деликатным ароматом миндаля. Очень многогранно, отлично сочетается с «Тапас» (Испанские закуски), закусками, рыбой и морепродуктами.

NATURAL FINO WINE CRUZ CONDE
Generous wine obtained from 100% Pedro Ximenez grapes, biological aging under veil yeast during 5 years as a minimum. Brilliant pale gold colour, dry and slight to palate with subtle aroma of almonds. Very versatile, it is perfect for accompanying any sort of tapas, appetizers, seafood or fish.

750ml/ma
11º
16% Alcohol Крепость

КРЕМ СОЛЕРА КРУС КОНДЕ
Щедрое вино из винограда сорта Педро Хименес, изготовленное по традиционной системе Солера и Криадерас с окислительной выдержкой 10 лет. Оно объединает в себе тело и аромат, что характерно для вина «Олороso», и несравненный вкус из вина Педро Хименес. Тёмно-красного цвета с ароматами изюма и сухофруктов. Сладкое и бархатистое, отличный аперитив, а также подойдёт к десертам и сырам.

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/ma
500ml/ma
375ml/ma
9º
14% Alcohol Крепость

БЛЕДНЫЙ КРЕМ Д.О. МОНТИЛЬЯ МОРИЛЕС.
Щедрое полусладкое белое вино из винограда Педро Хименес. Бледно-жёлтого цвета, фруктовое и немного сладкое на вкус. Идеально сочетается с «фуа гра» или аперитивами. Также можно подавать со льдом или с безалкогольными напитками.

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

750ml/ma
13º - 14º
16% Alcohol Крепость

ВИНО «ОЛОРОСО» КРУС КОНДЕ Д.О. МОНТИЛЬЯ МОРИЛЕС.
Щедрое вино из винограда Педро Хименес с минимальной окислительной выдержкой 5 лет. Цвета красного дерева и очень проникающего вкуса с бархатистым оттенком. Идеально подойдёт к тушеным блюдам, красному мясу и грибам.

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

750ml/ma
13º - 14º
16% Alcohol Крепость

ВИНО «ПАЛО КОРТАДО» КРУС КОНДЕ Д.О. МОНТИЛЬЯ МОРИЛЕС.
Щедрое вино из винограда Педро Хименес с минимальной биологической окислительной выдержкой 5 лет. Цвета красного дерева, многогранное, сухое, гладкое и ароматное. Оно напоминает вкус специй и шоколада, с продолжительным элегантым послевкусием.

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

● *Вина Педро Хименес Д.О. Монтилья Морилес*
Pedro Ximénez Wine from Montilla - Moriles

750ml/ma
500ml/ma
187ml/ma
50ml/ma
14º
15% Alcohol Крепость

ВИНО ПЕДРО ХИМЕНЕС КРУС КОНДЕ
Уникальное и подлинное сладкое вино из вяленого винограда Педро Хименес с выдержкой 4 лет. Настоящий «мёд винограда» красного дерева цвета с интенсивными ароматами. Жадный вкус с оттенком чёрных фрукты. Идеально с кондитерскими изделями или голубым сыром, а также и в высокой кухне.

PEDRO XIMÉNEZ CRUZ CONDE WINE
Unique and authentic sweet wine obtained from the pasification of Pedro Ximenez grapes. Genuine "raisin honey" 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.

700ml/ma
14º
16% Alcohol Крепость

ПЕДРО ХИМЕНЕС СОЛЕРА ФУНДАСИОН 1902 Д.О. МОНТИЛЬЯ МОРИЛЕС.
Эксклюзивное настоящее сладкое натуральное вино из вяленого винограда Педро Хименес, с минимальной выдержкой 20 лет в наших бочках, которые используются со времени основания. Тёмного красного дерева цвета с ароматами спелого инжира, ванили и тоны лакрици, жареного кофе, шоколады и сухофруктов, с нотками дерева, которые выражают старость. Кремовое и мяхкое во вкусе.

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.

Москатель Крус Конде
Moscatel Cruz Conde

750ml/ma
187ml/ma
14º
15% Alcohol Крепость

МОСКАТЕЛЬ КРУС КОНДЕ
Натуральное сладкое вино, изготовленно из винограда (100% Москатель). Тёмного янтарного цвета, очень интенсивное в носе с фруктовыми тонами, очень гладкое во вкусе, с горькими нотками, которые свалансируют его сладость. Можно употреблят как аперитив или с десертами.

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 the sweetness. Perfect for the aperitif o after dinner.

● Сладкие Вина
Sweet Wines

750ml/mn
6º - 8º
12.5% Alc/Vol Крепость

СЛАДКОЕ ВИНО КРУС КОНДЕ
Ароматизированное вино из виноградов сорта Москатель и Педро Хименес, выдержанное в бочках дуба в течение 1 года. Интенсивного цвета красного дерева, хороший вкус, свежое и мяхкое. Идеально сочетается с закусками и десертами. Рекомендуется подавать холодным или со льдом.

DULCE CRUZ CONDE SWEET WINE
Aromatizad wine made of Moscatel and Pedro Ximenez grape with one year aging in Oak barrels. Intense mahogany colour, pleasant palate with a soft and delicate taste. Perfect match with appetizers or desserts, to serve straight cold or with ice.

750ml/mn
6º - 8º
14% Alc/Vol Крепость

СЛАДКОЕ ВИНО «МАРФИЛЬ» КРУС КОНДЕ
Ароматизированное вино из винограда сортов Москатель и Педро Хименес, выдержанное в бочках дуба в течение 1 года. Янтарного цвета с нотками цветов, цитрусов и мёда. Хорошее и бархатистое на вкус, отлично сочетается с фуа, сырами или кондитерскими изделями.

DULCE IVORY CRUZ CONDE SWEET WINE
Aromatizad wine-based beverage of Moscatel and Pedro Ximenez 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.

5l
15l
750ml/mn
6º - 8º
14% Alc/Vol Крепость

СЕЛЕКТО ДУЛЬСЕ КРУС КОНДЕ
Ароматизированное вино из виноградов сорта Москатель и Педро Хименес, выдержанное в бочках дуба в течене 1 лет. Интенсивного красного дерева цвета, рафинированное и очень сбалансированное. Идеально сочетается с сухофруктами и кондитерскими изделями, а также к десертам.

SELECTO DULCE WINE
Aromatizad wine-based beverage of Moscatel and Pedro Ximenez 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

5l
15l
750ml/mn
12º - 16º
14% Alc/Vol Крепость

ВИНО ТИПА ПОРТ КРУС КОНДЕ
Сладкое ароматизированное вино типа порт, изготовленое из виноградов сорта Педро Хименес и с выдержкой в бочках дуба в течене 6 месяцев. Красного тёмного цвета с бальзамическими нотками и сладкими специями. Сладкое и бархатистое во вкусе, идеально подойдёт на сухофрукты и кондитерские изделии.

SWEET CRUZ CONDE WINE
Oporto Style sweet wine, aromatized wine-based beverage of Pedro Ximenez grape with 6 months aging in Oak barrels. Dark russet colour, slight balsamic notes and sweet spices flavour. Sweet and velvety taste ideal to serve with dry fruits and pastries.

● Вермуты
Vermouth

750ml/mn
10º - 12º
15% Alc/Vol Крепость

КРАСНЫЙ ВЕРМУТ КРУС КОНДЕ
Ресерва красный вермут с оригинальным личностью и ароматом. Сбалансированное, бальзамическое и интенсивное. Традиционный приятный аперитив, который можно подовать со льдом или с другими напитками.

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.

700ml/mn
10º - 12º
15% Alc/Vol Крепость

ВЕРМУТ ДОМАШНЕГО ПРОИЗВОДСТВО СПЕЦИАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ
Исранский вермут домашнего производство, сделоное по процессе сложной мацерации в течене 9 месяц ароматизированного белого вина и тщательного отбора трав, в котором выделяется «горечавку» (gentiana lutea). Свежое и бархатистое во вкусе с нотками специи и травами, бальзамическим вкусом и долгим послевкусом.

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.

● Ассортимент Продукции Гурмет Для Кухни
Cooking Gourmet Range

15l
5l
750ml/mn
14% Alc/Vol Крепость

ВИНО ДЛЯ КУХНИ
Вино «Фино», смешанное с «Олороссо» из винограда Педро Хименес. В его вкусе натуральный и алкогольный характеристики, которые включает в себе самые важные ноты традиционнальной средиземноморскгой кухней.

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

750ml/mn
9º Acidity Кислотность

ЧИСТЫЙ УКСУС ИЗ ВИНОГРАДА
Уксус выдержкый в вочуах из американского дуба по традиционной системе Солерас и Криадера.

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

500ml/mn
6º Acidity Кислотность

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ БЕЛЫЙ ВИНОГРАДНЫЙ УКСУС ПО ПЕДРО ХИМЕНЕС
Смесь самого лушчего уксуса «Сольера» с прекрамным вином «Педро Хименес». Уксус янтарного красного дерева цвета и проникающии аромат, что характерно для уксусов типа «Солера». Очень необычный во вкусе с горковато-сладкими нотками и уникальными ароматами.

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.

200ml/mn
8º Acidity Кислотность

ВИНОГРРАДНЫЙ УКСУС С ВЫДЕРЖКОЙ
Виноградный уксус с выдержкой в бочках американского дуба, очень натуральный с проникающим глубаким ароматом. Идеальяно сочетается со всем типом салатов и соусов.

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.

ВИНОГРАДНЫЙ УКСУС «ГРАН РЕСЕРВА» 12 ЛЕТ
Уксус глубокого букета с изключительными нотками, в его бальзамическая текстура и горьковато-сладкий вкус, что характерно для очень старых уксусов. Это уксус выдерживанный в бочках французского дуба по традиционной системе «Солера и Криадерас».

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

2X
250ml/mn

СТЕКЛА ГРАФИНЧИК ДЛЯ МАСЛА И УКСУСА
Виноградный уксус по «Пелро Хименес» и экстра вирджин оливковое масло верхней категории, которое производится полностью из оливок только механическим методом, предстовленны в бутылке с диффусором в стеклой графничике.

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.

5l
PET
PET
750ml/mn
500ml/mn
250ml/mn

ЭКСТРА ВИРДЖИН ОЛВКОВОЕ МАСЛО «ЛА КОРДОБЕСА»
Оливковое масло верхней категории, полученное из оливок «Охибланка» и «Пикуаль» только через механический процесс, которые подует его исключительные органолептические характеристики цвета, аромата и вкуса.

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 to unable exceptional organoleptic characteristics: colour, flavour and taste.

● *Бренди*
Brandies

700ml/мл
40% Alc/Vol Крепость

БРЕНДИ ГРАН РЕСЕРВА СПЕЦИЯЛЬНАЯ СОЛЕРА ФУНДАСИОН 1902
Продукт перегонки белых молодых вин, впоследствии подвергнутый старению по системе Криадерас и Солерас в течение не менее 15 лет в бочках из американского дуба. Старый красный деревый цвет с ванильным вкусом и дубавым ароматом. Мягкий бархатистый вкус с долгим послевкусием, которое вызывает сладость, присущую вину Педро Хименес, которое содержалось перед этим в бочке.

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 as a 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 sweet Pedro Ximenez wine contained previously in the same barrel.

700ml/мл
38% Alc/Vol Крепость

БРЕНДИ ГРАН РЕСЕРВА 7 ЛЕТ СОЛЕРА ФУНДАСИОН 1902
Продукт перегонки белых молодых вин, впоследствии подвергнутый старению по системе Криадерас и Солерас в течение не менее 7 лет в бочках из американского дуба. Янтарный цвет с золотыми нотками и насыщенным ароматом, что характерно для прекрасных бренди. Отличается тонким и мягким вкусом с нотками ореха и дуба, сбалансированным и долгим горьковатым послевкусием.

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.

1L/л
750ml/мл
700ml/мл
36% Alc/Vol Крепость

БРЕНДИ СОЛЕРА КРУС КОНДЕ
Продукт перегонки белых молодых вин, впоследствии подвергнутый старению по системе Криадерас и Солерас в течение не менее 15 месяцев в бочках из американского дуба, которые перед этим содержали вина из Монтилья. Бренди тёмно-янтарного цвета, с нотками дуба и сухофруктов.

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 contain previously Fino wine from Montilla. Iodine amber dark colour, oak scent and dried fruit notes.

PET
1L/ЛЬТ
36% Alc/Vol Крепость

BRANDY NAPOLEÓN 1L PET
Бренди подвернутый стареню в бочках из американского дуба в течене не менее 25 месяцев. Тёмный янтарный цвет с красными леревыми рефлексами. Бренди интенсивного бархатистого вкуса с ванильными и сухафруктыми нотками, а также с старыми дубавыми тонами.

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.

● *Анисовые водки и Ликеры*
Anisettes and Liquors

1L/л
35% Alc/Vol Крепость

СЛАДКАЯ АНИСОВАЯ ВОДКА «ЛА КОРДОБЕСА»
Сладкая анисовая водка домашнего изготовления Ла Кордобеса двойной перегонки изготовлена в столетних медных дистилляторях из воды, спирта аниса (Pimpinella Anisum) и сахара.

SWEET ANISETTE LA CORDOBESA
Handmade sweet anisette bi-distilled elaborated in century copper stills with water, alcohol, Pimpinella Anisum (aniseed) and sugar.

1L/л
50% Alc/Vol Крепость

СУХАЯ АНИСОВАЯ ВОДКА ЛА КОРДОБЕСА
Сухая анисовая водка домашнего изготовления Ла Кордобеса двойной перегонки изготовлена в столетних медных дистилляторях из воды, спирта и аниса (Pimpinella Anisum).

DRY ANISETTE LA CORDOBESA
Handmade dry anisette bi-distilled elaborated in century copper stills with water, alcohol, Pimpinella Anisum (aniseed).

1L/л
24% Alc/Vol Крепость

ПАЧАРАН ДОМАШНЕГО ПРОИЗВОДСТВА ЛА КОРДОБЕСА
Ликер изготовленный вручную путём мацерации анисовой водкой терновых ягод в течене 2 месяца. Стопроцентно натуральный и уникальный ликер.

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

1L/л
24% Alc/Vol Крепость

ЛИКЕР ВИШНЕВЫ ЛА КОРДОБЕСА
Ликер изготовленный вручную путём мацерации анисовой водкой выбора высококачественных вишен в течене 3 месяца. Сладкий и ароматический.

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.

700ml/мл
30% Alc/Vol Крепость

«ЛИМОНЕ» - ЛИКЕР ЛИМОНА
Ликер изготовленный из корки натуральнного лимона. Высокое качество и уникальный вкус. Рекомендуется подавать его после еды, со льдом или очень холодным.

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.

700ml/мл
17% Alc/Vol Крепость

«АРРЕСОЛИ МАТИПЕ»
Кофейнный Ликер домашнего Производства, сделанный по традиционному рецепту нашего региона. В него очень интенсивный и проникающий аромат с нотакми аниса, идеально сочетается с десертами.

ARRESOLI MATIPÉ
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

700ml/мл
30% Alc/Vol Крепость

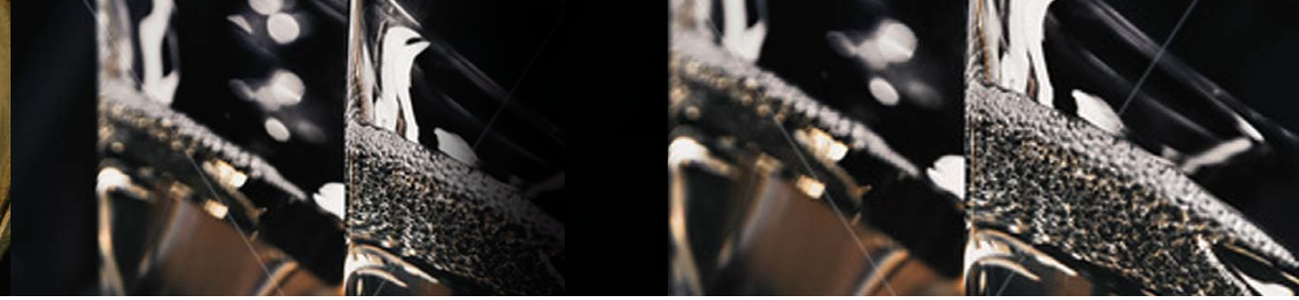
ТРАВЯНОЙ ЛИКЕР КРУС КОНДЕ
Сделанный по традиционному методам, изготовленный мацерации выжимки коньяк высшего качества тщательного отбора трав. Яркий жёлтый цвет, интенсивный чветочный аромат. Мягкий, свежий и бальзамический.

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

700ml/мл
40% Alc/Vol Крепость

AGUARDIENTE DE ORUJO
Крепкый напиток изготовленный по медленной традиционной дестилации коньяков из выжимок в медных дистилляторях. Чистый, кристаллический и гладкий ликер с прятными ароматом

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



● Ликеры
Liqueurs

700mL/mn
17% Alc/Vol Крепость

АЛКОГОЛЬНИЙ НАЛИВКИ
Ликеры из персика, яблака и ежевики предлагает прятный взрыв фруктов вкусов. Рекомендуется подавать очень холодным, со льдом или как шот.

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

700mL/mn
0% Alc/Vol Крепость

БЕЗАЛКОГОЛЬНИЙ НАЛИВКИ
Освежающий ароматизированный напиток фруктов идеально для коктейля. Рекомендуется подавать холодным или со льдом. Безалкогольный напиток, самый лучший выбор если вам надо водить машину.

FRUIT SCHNNAPPS WITHOUT ALCOHOL
Fruit-flavoured soft drink, perfect for mixing in cocktails. Serve very chilled, in a frosty glass or take with smashed ice. 0% Alcoholic content. The best choice if you take the car.

700mL/mn
30% Alc/Vol Крепость

КАРАМЕЛЬНЫЙ ЛИКЕР САНКИ
Сделанный по мацерации тройной дистиллацци изготовленный водка и сухафрукти. Рекомендуется подавать очень холодным.

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

700mL/mn
30% Alc/Vol Крепость

КАРАМЕЛЬНЫЙ ЛИКЕР САНКИ ВИСКИ ЭКСПИРИЕНС
Ликер приходный от тщателнного выбора виски с деликатными нотками натурального карамела. Сладкий и кремавый. Рекомендуется подавать очень холодным, прямой или со льдом.

CARAMEL LIQUEUR SANKY
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.

● Ромы
Rhums

700mL/mn
34% Alc/Vol Крепость

ЭЛИКСИР «РИБЕРА КАРИБЕНЬЯ»
Ликер домашнего происводства от старых ромов, которые добавляют хорошое тело и изыкасный сладкий вкус. Янтарного цвета с сладким и глубоким ароматом, мягкий ласкающий вкус.

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/mn
20% Alc/Vol Крепость

МЕДОВЫЙ РОМ «РИБЕРА КАРИБЕНЬЯ»
Медовый ром приготовлен по традиционым методом из сока сахарного тростника и мёда пчелой. Старого золотого цвета, проникающий и интенсивный аромат, очень сладкий вкус.

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/mn
12% Alc/Vol Крепость

МОХИТО «РИБЕРА КАРИБЕНЬЯ»
Коктейль Мохито, готовый к подаче, сочетает в себе аромат свежей мяты с белым ромом Ривера Карибенья, соком лайма и сахаром. Подавать со льдом, мятой и сегментами лайма.

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

● Ликеры и Спиртные Напитки
Liqueurs and Spirits

1L/Л
700mL/mn
37,5% Alc/Vol Крепость

ДЖИН «САНКИ»
Сухий джин сделанный по традиционным методом с качественным сырьём. Проникающий аромат, который предлагает ботанически тоны и памяти можжевелника. Очень хороший и сбалансированный, с мягким и лимонным послевкусом

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.

700mL/mn
55% Alc/Vol Крепость

АБСЕНТ «ДОКТОР ПЕРЬ»
Напиток крепкого алкоголя сделаный из ароматичных трав такые как абсент или полын горкая. Рекомендуется пить с умеренностью.

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

1L/Л
37,5% Alc/Vol Крепость

БЕЛЫЙ РОМ «САНКИ»
Мягкий белый ром глубокого аромата и интенсивного вкуса, приготовлен по традиционным методом. Очень соответствующий для коктейля.

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

700mL/mn
37,5% Alc/Vol Крепость

ВОДКА «САНКИ»
Класическая превосходная водка домашнего пройзводства. Vodka clásico superior elaborado de forma artesanal. Чистная, сбалансированная и с телом, с хорошим послевкусом

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

1L/Л
30% Alc/Vol Крепость

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ «САНКИ» ИЗ ДЖИНА, РОМА И ВОДКИ
Спиртные рапитки, сделанные с тщательным отбором качественного сырья. Идеально для коктейля.

SPIRIT DRINKS SANKY: DERIVED FROM GIN, RUM, GOLDEN RUM AND VODKA
Spirit drink elaborated with prime – quality ingredients. Perfect for cocktails elaboration.

1L/Л
30% Alc/Vol Крепость

ВДРУГИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ ИЗ БРАНДИ, ТЕКИЛИ И ВИСКИ
Спиртные рапитки, сделпнные с тщательным отбором качественного сырья. Идеально для коктейля.

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

● *Подарочные наборы*
Gift Boxes

СПЕЦИАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ ПОДАРОЧНЫЙ НАБОР ПЕДРО ХИМЕНЕС «СОЛЕРА ФУНДАСОН 1902»
Он соденжит в себе 1 бутылка Педро Хименес «Солера Фундасион» + 2 чаши вин П.Х.

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

СПЕЦИАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ ПОДАРОЧНЫЙ НАБОР ГРАН БРАНДИ «СОЛЕРА ФУНДАСИОН 1902»
Он содержит в себе 1 бутылка Гран Бранди 15 лет «Солера Фундасион» + 2 чаши Бранди

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.

СПЕЦИАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ ПОДАРОЧНЫЙ НАБОР КРУС КОНДЕ
Он содержит в себе 4 бутилки 200 мл: Педро Хименес, Травяной ликер, Пачаран и лимонный ликер.

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.

ПОДАРОЧНЫЙ НАБОР КРУС КОНДЕ: «ФИНО» И «П.Х.» 187мл
Он соденжит в себе одна бутилка «Фино» Крус Конде 5сл и одна бутилка «П.Х.» Крус Конде 187мл.

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.

OUR AWARDS

2008

- Gold medal Mezquita awards — Pedro Ximénez Solera Fundación 1902
- Berliner Gold medal Berliner Wein Trophy — Pedro Ximénez Cruz Conde
- Berliner Silver medal Berliner Wein Trophy — Oloroso Mercedes Cruz Conde

2009

- Gold medal Mezquita awards — Pedro Ximénez Solera Fundación 1902
- Silver medal Mezquita awards — Fino Cruz Conde
- Silver medal Mezquita awards — Fino Moriles Tercia

2009

- Gold medal Iberwine International Competition — Pedro Ximénez Solera Fundación 1902
- Excellent wine blind tasting — Pedro Ximénez Solera Fundación 1902
- Great Gold medal Berliner Wein Trophy — Pedro Ximénez Solera Fundación 1902
- Gold medal Berliner Wein Trophy — Fino Cruz Conde
- Gold medal Berliner Wein Trophy — Pedro Ximénez Cruz Conde
- Gold medal Berliner Wein Trophy — Moscatel Cruz Conde

2010

- Gold medal Berliner Wein Trophy — Oloroso Mercedes Cruz Conde
- Gold medal Berliner Wein Trophy — Pedro Ximénez Selección Cruz Conde
- 93 points Premium Wines Provino — Pedro Ximénez Solera Fundación 1902
- 82 points Premium Wines Provino — Fino Cruz Conde
- Gold medal Mezquita awards — P.X. Solera Fundación 1902
- Silver medal Mezquita awards — Oloroso Mercedes Cruz Conde

2010

- Silver medal Concours International Vinoble — Pedro Ximénez Solera Fundación 1902
- Gold medal Berliner Wein Trophy — Moscatel Cruz Conde
- Great Gold medal Berliner Wein Trophy — Pedro Ximénez Solera Fundación 1902
- Great Gold medal Concours Mundus Vini — Pedro Ximénez Solera Fundación 1902
- Gold medal International awards CINVE — Pedro Ximénez Solera Fundación 1902
- Silver medal International awards CINVE — Gran Brandy Cruz Conde VSOP

2010

- P.X. Solera Fundación 1902 — Gold medal Concours Mondial Bruxelles — Pedro Ximénez Solera Fundación 1902

2011

- PSWC - Wine Challenge Prowein 2012 — Gold Top Level Pedro Ximénez 1902
- International Bulk Wine Competition — 89 pts Pedro Ximénez 1902 Wine Quality Seal
- International Bulk Wine Competition — 89 points Oloroso Wine Quality Seal
- Gold medal Concours Mondial Bruxelles — Pedro Ximénez Solera Fundación 1902
- 1001degustations.com wines guide — P.X 1902 Excellent wine

2011

- Great Gold medal International Wine Guide Award — Pedro Ximénez Solera Fundación 1902
- Silver Racimo Women Favourite Wines Contest — Pedro Ximenex Solera Fundación 1902
- Great Gold medal Berliner Wein Trophy — Pedro Ximénez Solera Fundación 1902
- Gold medal Berliner Wein Trophy — Pedro Ximénez Cruz Conde
- Silver medal Berliner Wein Trophy — Moscatel Cruz Conde
- Silver medal Berliner Wein Trophy — Amontillado Cruz Conde

2012

- Gold medal Mezquita awards — P.X. Solera Fundación 1902
- Silver medal Mezquita awards — Fino Cruz Conde
- Gold medal Awards ISW Wettbewerb — Gran Brandy Cruz Conde VSOP
- Gold medal Concours Mondial Bruxelles — Gran Brandy Cruz Conde
- Silver medal Concours Mondial Bruxelles — Pedro Ximénez Solera Fundación 1902

2013

- PSWC - Wine Challenge Prowein 2013 — Gold Top Level Pedro Ximénez 1902
- International Wine Challenge Lyon 2013 — Great Gold medal Pedro Ximénez 1902
- La Selección. Best Spanish Wines 2013 — Gold medal Pedro Ximénez 1902

В настоящее время, «Бодегас Крус Конде» предлагает превосходные вина и ликеры, награжденные многочисленными национальными и международными премиями за их качество и уникальность.

Наши команды в «Бодегас Крус Конде» работают для того, чтобы прелагать самые лучшие товары и услуги. Мы всегда слушаем нашим клиентам чтобы улучшать наши услуги.

Сделуйте за нами на facebook, Twitter и 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.

facebook twitter LinkedIn

Наша локация:

D.O. Montilla - Moriles

Наименование по происхождению «Монтилья - Морилес» создана в 1932, но вина реализуются сдесь с незапамятных времен. «Монтилья - Морилес» производит и экспортирует уникальний вина высокого качества с времен Римской Епохи. Система «Солера и Криадерас», а также биологическая выдержка под флёром, являются уникальным в мире и исползуются толька для того, чтобы производить щедрые вина в Андалусии.

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