



AGUARDIENTE DE MANZANA

L'Alquitara del Obispo

ORIGINAL
—100%—
NATURAL

"La originalidad es la
vuelta a los orígenes"

ANTONI GAUDÍ

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO



La Casería San Juan del Obispo es una Empresa agroindustrial con plantaciones propias de manzanos cuyo fruto es la materia prima para la fabricación de sidra y su posterior destilación.

Su actividad se centra en la elaboración de:

- Aguardiente de manzana
- Aguardiente de manzana envejecido
- Sidra natural

Sus características y filosofía se asientan en tres premisas:

- Natural: Todos los productos son 100% naturales
- Tradicional: sistema de producción tradicional. Elaboraciones lentas y por métodos tradicionales
- Calidad: Control de calidad exhaustivo desde la materia prima hasta el producto final. ISO 9001.

PRODUCTOS

"L'ALQUITARA DEL OBISPO" aguardiente de manzana. Destilado fresco de sidra. 41% alc. Bot. de 1/2 l. En caja de 6 botellas.

"EL SALVADOR DEL OBISPO" aguardiente de manzana envejecido. Aguardiente madurado en roble americano durante un mínimo de 5 años. 44% alc. Bot. de 1/2 l.

"TARECO" sidra natural. Sidra 100% natural (mosto de manzana fermentado sin adición de sustancia alguna en todo el proceso de elaboración-maduración). 6% alc. Bot. de 0,75l. Caja de 6 botellas.

"L'ALQUITARA DEL OBISPO" sidra de postre. Mosto de sidra concentrado con fermentación en botella. 7% alc. Bot. de 1/2 l. caja de 6 botellas.



José María Díaz Díaz



C/ San Juan del Obispo, 3
33199 TIÑANA. SIERO
Principado de Asturias
ESPAÑA (SPAIN)



+34 985 985 895



+34 985 985 895



correo@caseriasanjuandelobispo.com
www.caseriasanjuandelobispo.com





GB

Casería San Juan del Obispo is an agri-industrial Company with its own apple plantations, the fruit of which is the raw material used in the manufacturing and subsequent distilling of cider.

Its activity focuses on the production of:

- Apple Eau-de-Vie
- Aged Apple Eau-de-Vie
- Natural Cider

Its characteristics and philosophy are based on two premises:

- Natural: all products are naturals 100%
- Traditional: traditional production system. Slow preparation using traditional methods
- Quality: Thorough quality control from the raw material to the end product. ISO 9001.

PRODUCTS

“L’ALQUITARA DEL OBISPO” apple Eau-de-Vie. Fresh, distilled cider. 41% alc. 1/2 l bottle. In box of 6 bottles.

“EL SALVADOR del Obispo” aged apple Eau-de-Vie. Spirit aged in American oak for at least 5 years. 44% alc. 1/2 l bottle.

“TARECO” natural cider. 100% natural cider (fermented apple must with no added substances throughout the preparation-maturing process). 6% alc. 0.75l bottle. Box of 6 bottles.

“L’ALQUITARA DEL OBISPO” dessert cider. Bottle-fermented, concentrated cider must. 7% alc. 1/2 l bottle. Box of 6 bottles.

F

Le Domaine San Juan del Obispo (Saint-Jean de l’Evêque) est une entreprise agroindustrielle qui possède ses propres plantations de pommiers dont le fruit sert de matière première à la fabrication du cidre et ensuite à sa distillation.

Son activité est centrée sur l’élaboration de:

- Eau de vie de pomme
- Eau de vie vieille pomme
- Cidre naturel

Ses caractéristiques et sa philosophie reposent sur trois prémices:

- Le Naturel: tous les produits sont 100 % naturels.
- La Tradition: Système de production traditionnel. Elaborations lentes et méthodes traditionnelles.
- La Qualité: Contrôle de qualité exhaustif depuis la matière première jusqu’au produit final. ISO 9001.

PRODUITS

“L’ALQUITARA DEL OBISPO” (l’alambic de l’évêque) eau de vie de pomme. Distillation fraîche de cidre. 41% alcool. Bouteille d’1/2 l. Caisses de 6 bouteilles.

“EL SALVADOR DEL OBISPO” (le sauveur de l’évêque), eau de vie vieille pomme. Eau de vie maturée en fût de chêne américain durant une période de 5 ans minimum. 44% alcool. Bouteille de 1/2 l.

“TARECO” cidre naturel. Cidre 100% naturel (moût de pomme fermenté sans addition d’aucune substance durant le processus d’élaboration et de maturation). 6 % alcool. Bouteille de 0,75 l. Boîte de 6 bouteilles.

“L’ALQUITARA DEL OBISPO” (l’alambic de l’évêque) cidre spécial dessert. Moût de cidre concentré avec fermentation en bouteille. 7% alcool. Bouteille de 1/2 l. Caisse de 6 bouteilles.