

# #ARTESANIAENESSÈNCIA

Aquesta és la proposta que us fem des de **Tres Cadires**, cooperativa elaboradora i distribuïdora de licors, vermuts i destil·lats artesans, de qualitat i arrelats al territori.

A Catalunya, #ArtesaniaEnEssència

T'ANIMEM A DESCOBRIR-LOS!



Productes elaborats per artesans, amb matèries primeres de proximitat i ecològiques, amb intercooperació i en clau de dinamització local agroecològica. I el més important, són **exquisits**.

www.trescadires.cat   

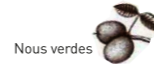
Tres Cadires recomana beure amb moderació



LICOR VI DE NOUS 70cl / 3L



No és ratafia.  
Es millor?



20°



El Vi de Nous és un licor suau amb base de vi i maceració de nous verdes, sense herbes. Recepta tradicional recuperada de l'oblit que sorprèn pel seu gust diferent però que alhora ens connecta amb el nostre passat de país amb cultura de vi.



NYONS [PATXARAN] 70cl / 3L



Afruitada passió  
d'unitats limitades



Aranyons



Grans de cafè

25°



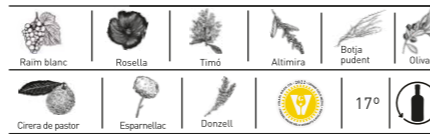
Nyons és un licor d'aranyons (patxaran) molt afruitat i resultat d'anys d'experiència casolana. Fet amb aranyons de Catalunya i algun petit secret del seu autor, en Ramon Simon. Producció anual molt limitada.



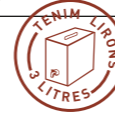
CARÀCTER [VERMUT] 75cl / 3L 



Ponent en  
essència



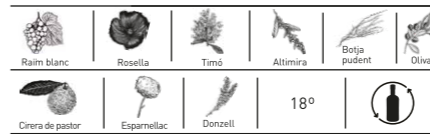
Caràcter és olorar les vinyes, oliveres, timonedes i garrigues de Ponent, en especial el timó, l'esparnellac, el te de roca, l'espigol, la rosella... Caràcter és degustar un vermut poc convencional i molt aromàtic, amb primer l'amargor de la combinació de tres artemísies i de l'untuositat de l'oliva arbequina, i la dolçor després, amb els fruits de marge (figa, magrana, cirera de d'arboç, gratacals...)



CARÀCTER RESERVA [VERMUT] 75cl 



Deliciosa  
paciència



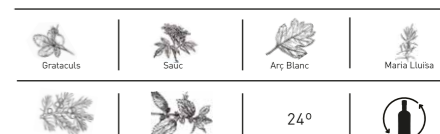
El Caràcter Reserva, envellit un mínim de 7 mesos en bóta de roure amb el mètode de solera, guanya cosa, se li arrodonaix l'amargor i suma matisos de fruita madura, fusta i vainilla.



NVA [RATAFIA] 70cl / 3L 



La ratafia  
del futur



Aquesta ratafia artesana ecològica està vestida només de plantes autòctones de Ponent, de l'edulcorant just, de passió pel territori, de qualitat de feina ben feta i d'un envàs retornable.

Amb un gust suau i equilibrat únic que evoca un paisatge únic, us presentem la ratafia del futur.



MALAESPINA [ROM] 70cl



Envellir és  
el camí

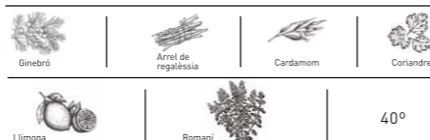
Malaespina de NUT és un rom elaborat amb alcohols precedents de destil·lats i aiguardents de canya de sucre directe, combinat amb un envellit de bóta de roure francès i lligat amb caramel natural i xarop de sucre ecològic. En paladar presenta un tracte agradable amb cos, sense aportar una dolçor directa, amb un índex de bóta i un final intens permanent.



BASIC [LONDON DRY GIN] 70cl



Menys és més



El Gin BASIC de NUT és un gin essencial, despul·lat de les coses menys importants per poder oferir un gin d'alta qualitat a bon preu. Tornem a valorar les coses senzilles i ben fetes, concentrant-nos en la qualitat dels productes i no tant en els accessoris. Un London dry gin de 40°, destil·lat en petits lots en alambins tradicionals de coure i els botànics essencials per un bon gin. Amb poc vidre, poca etiqueta i poca decoració, però amb tota la qualitat.



RAWAL (DRY GYN) 70cl 



Pura alquímia  
en petits  
lots de 100u



Rawal és ginebró ben definit i pronunciat per notes de fulles de pi, acompanyat de refrescants notes cítriques de llimona i taronja. Calidesa en el paladar amb tocs especiatos que es combinen amb notes herbals i florals provinents del coriandre. Un final sec, net i rodó amb notes subtils de mar degut a l'alga kombu que juntament amb l'arrel de lliri integren tots els ingredients i aporten una textura untuosa, suau i sedosa al paladar.



AIGUARDENT DE VI 3L



La teva  
sobirania  
etilica



Vi

40°

L'Aiguardent de vi és la millor base per a fer licors artesans a casa. Per la proximitat del vi i per la qualitat superior de l'aiguardent vínic per sobre de l'agrícola o de l'anís. Sense sucre ni aromes afegides, deixa en mans de cadascú el nivell de sucre i el perfil aromàtic dominant. Per fer l'almívar amb més facilitat, s'acompanya de l'eina web calculadora.ratafia.app