

*Desde 1831*



*“Trabajamos a la carta”*

# ÍNDICE:

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| Historia de la empresa ..... | Pág. 2/3   |
| Patxaran Gaizka .....        | Pág. 4/5   |
| Patxaran Barañano .....      | Pág. 6/7   |
| Licor de Hierbas .....       | Pág. 8/9   |
| Aguardiente de Orujo .....   | Pág. 10/11 |
| Licor de Crema .....         | Pág. 12/13 |
| Licor de Café .....          | Pág. 14/15 |
| Licor de Limón .....         | Pág. 16/17 |
| Brandy .....                 | Pág. 18    |
| Otros licores.....           | Pág. 19    |
| Botellas 50cl /20cl.....     | Pág. 20/21 |
| Estuches Gaizka /Class ..... | Pág. 22/23 |
| Personalizada.....           | Pág. 24/25 |

# HISTORIA DE LA EMPRESA

Emplazados en Amurrio, Patxaran y licores Barañano es un negocio que mantiene una tradición centenaria familiar. Con anterioridad a 1.831 nuestro tatarabuelo D. José Manuel Atxa Barañano aprendió el arte de la alquimia de la mano de D. Paul Pomés.

La tradición familiar de destiladores y licoristas ha hecho posible que **después de cuatro generaciones**, Fábrica de Licores Víctor Barañano elabore sus productos de **forma artesanal** con la experiencia heredada de nuestros antepasados y con las fórmulas manuscritas del siglo XIX celosamente guardadas.



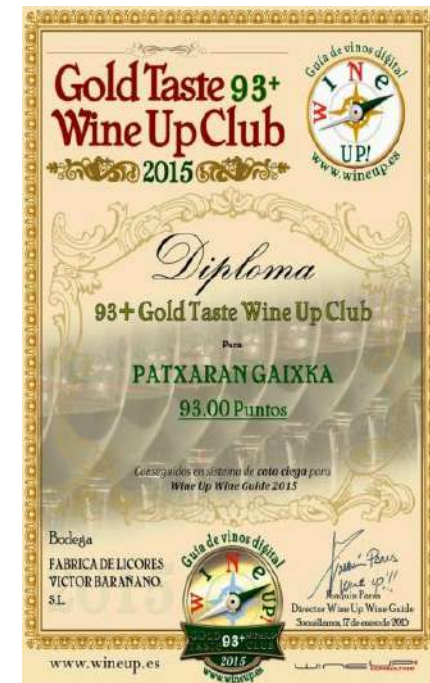
Hoy en día, igual que antaño, elaboramos el Patxaran de manera artesanal con endrinas 100% naturales tras una lenta maceración de arañones silvestres en anís.

Todo ello en un conjunto, antigüedad, tradición, fórmulas manuscritas, nuevas tecnologías vanguardistas del sector, y el trabajo familiar en esta empresa, hace que seamos diferentes.



Tenemos 91 puntos en la

**GUÍA PEÑÍN**



# PATXARAN BARAÑANO

**PATXARAN**

**GAIZKA**

70 cl. - 28%Vol

FICHA TECNICA



Tel: 945 393 253

Email: [info@patxaranbaranano.com](mailto:info@patxaranbaranano.com)

## **CATA:**

- Fase visual: brillante, limpio y cristalino. Color rojo con destellos dorados. Lágrima fina, densa y lenta. Se observa densidad en el licor al mover la copa.
- Fase olfativa: intensidad elevada de frutas y frutos secos, aromas a endrina madura. Los anisados pasan casi desapercibidos. No se aprecia olor a hueso.
- Fase gustativa: entrada dulce intensa, untuoso y muy suave. En retronasal aumenta enormemente el aroma a endrina madura. La intensidad de estos aromas es muy alta. No se aprecia el alcohol y los anisados pasan desapercibidos. Deja sensaciones refrescantes. Final muy largo de amargos combinados perfectamente con los dulces que realzan la sensación global del licor dotándole de elegancia y personalidad.

*Resumen: Patxarán Gaizka está elaborado con mimo y eso se aprecia a la hora de degustarlo debido a su suavidad y sus aromas afrutados con gran equilibrio. Su dulzor es francamente agradable. Sorprende el contraste entre la discreción en nariz y la potencia en retronasal.*

# PATXARAN BARAÑANO

## PATXARAN BARAÑANO

1L - 25%Vol

FICHA TECNICA



Tel: 945 393 253

Email: [info@patxaranbaranano.com](mailto:info@patxaranbaranano.com)



## CATA:

- Fase visual: Limpio, muy brillante y transparente. Color oro rojo. Lágrima fina, marcada y lenta.
- Fase olfativa: a copa parada se perciben toques anisados suaves en primer plano con un alto carácter afrutado (frutos del bosque, fresa, cereza, frutos rojos y casis). Asimismo, son notables los toques minerales. Notas balsámicas con alguna nota especiada. No se aprecian aromas a hueso.
- Fase gustativa: su dulzor es muy agradable, con un largo paso en boca y un retrogusto franco, duradero y muy confortable. Presenta toques almibaradas, a fresa y melocotón, con una acidez baja y con una intensidad alcohólica moderada. Acidez justa. Buena integración del conjunto. Final persistente con agradables amargos. Fresco y ligero.

*Resumen: Se trata de un Patxaran bien estructurado y armonioso. Se percibe un equilibrio de sabores y olores, invitando a volver a degustarlo. Los sabores de confitura le confieren una textura aterciopelada y el resultado en boca sorprende gratamente.*





# LICOR DE HIERBAS

1L - 30%Vol

FICHA TECNICA



Tel: 945 393 253

Email: [info@patxaranbaranano.com](mailto:info@patxaranbaranano.com)

## **CATA:**

- Fase visual: color amarillo piel de limón con tonalidades verdes y reminiscencias grisáceas. Tiene una intensidad media y su limpidez es elevada. Su aspecto es brillante y translúcido. Lágrima fin, lenta.
- Fase olfativa: su intensidad aromática es alta, con toques especiados y herbáceos a hinojo, menta, hierbabuena y eucalipto, con notas de limón. Nariz compleja y elegante.
- Fase gustativa: se trata de un licor bien estructurado, con un dulzor agradable y con toques afrutados y herbáceos. Su retrogusto es duradero y se percibe un equilibrio entre la acidez y el amargor. Final muy largo. En retro nasal se hace más evidente la menta y aparecen sensaciones especiadas que no se apreciaron en nariz.

*Resumen: el licor de hierbas Barañano presenta notas herbáceas y especiadas muy agradables, así como matices de frutas en almíbar. Es un licor con estructura y presenta un equilibrio entre la acidez y el amargor. Por ello, en boca la sensación final es muy buena.*

# PATXARAN BARAÑANO

## AGUARDIENTE DE ORUJO

1L - 40%Vol

FICHA TECNICA



Tel: 945 393 253

Email: [info@patxaranbaranano.com](mailto:info@patxaranbaranano.com)

## **CATA:**

- Fase visual: con la vista se aprecia que es transparente, con reminiscencias grisáceas y lágrima muy marcada. Su densidad es elevada, así como su limpidez y viveza.
- Fase olfativa: su olor es muy intenso con toques afrutados y de pasificación. Asimismo, son apreciables notas a frutos secos (almendra amarga) y minerales.
- Fase gustativa: predomina el sabor dulce acompañado de una elevada intensidad etílica. El retrogusto tiene notas a fruta pasificada con un ligero amargor al final. Su paso en boca es duradero y presenta una astringencia agradable.

*Resumen: el aguardiente de orujo Barañano es de gran intensidad alcohólica y pese a ello presenta un fuerte carácter afrutado donde predominan las notas pasificadas. Se trata de una bebida llena de vida y muy bien equilibrada.*

# PATXARAN BARAÑANO

## LICOR DE CREMA

70cl - 17%Vol

FICHA TECNICA



Tel: 945 393 253

Email: [info@patxaranbaranano.com](mailto:info@patxaranbaranano.com)

## **CATA:**

- Fase visual: la crema de orujo es de color marrón-blancuecino (beige) de capa muy intensa con reminiscencias blancuecinas (fruto de la leche). Su densidad y opacidad son elevadas, y presenta un aspecto lechoso.
- Fase olfativa: en nariz son notables los toques tostados y ahumados. Asimismo, predominan los olores a café torrefacto, lácteo (leche condensada), frutos secos (almendra amarga y avellana) y chufa.
- Fase gustativa: en boca presenta un dulzor marcado con toques a cacao y caramelo. Se trata de una crema con cuerpo y untuosidad.

*Resumen: la crema de orujo Barañano es ideal para tomar después de una comida y tanto su baja concentración alcohólica, como su dulzor marcado con toques a caramelo, la convierten en una bebida fácil de tomar Sin lugar a duda, es una explosión de sabores agradables.*



**LICOR  
DE  
CAFÉ**

1L - 25%Vol

FICHA TECNICA



Tel: 945 393 253

Email: [info@patxaranbaranano.com](mailto:info@patxaranbaranano.com)



## CATA:

- Fase visual: el licor de café tiene un color marrón-cuero (color café) de capa media. Su menisco es parduzco y presenta reminiscencias amarillas-anaranjadas. Además, es untuoso, brillante y con una lágrima marcada.
- Fase olfativa: en nariz se perciben toques ahumados, a tostados suaves, a café torrefacto, tabaco y madera. Asimismo, son notables los toques a caramelo, pan tostado y chocolate praliné.
- Fase gustativa: se trata de una bebida muy dulce, con una intensidad alcohólica marcada. Su paso en boca es franco con un toque final amargo solapado por el intenso dulzor. El retrogusto es muy agradable.

*Resumen: el licor de café Barañano es característico porque su dulzor intenso consigue enmascarar al amargor típico del café. Este marcado dulzor le confiere unas características organolépticas perfectas y por ello invita a probarlo de una y otra vez.*

# PATXARAN BARAÑANO

## LICOR DE LIMÓN

1L - 25%Vol

FICHA TECNICA



Tel: 945 393 253

Email: [info@patxaranbaranano.com](mailto:info@patxaranbaranano.com)

## **CATA:**

- Fase visual: a plena vista se percibe un color amarillo pajizo con toques blanquecinos de capa media. Su menisco es acerado, con reminiscencias grises. Su brillo es perfecto y presenta una semi-opacidad debida a los sólidos en suspensión.
- Fase olfativa: se perciben toques cítricos de intensidad media (limón y lima).
- Fase gustativa: se trata de un licor con cuerpo y densidad elevada. Existe un equilibrio entre el dulce y el ácido lo que le confiere una estructura perfecta. Su paso en boca es rápido dejando un retrogusto suave y agradable, con una leve astringencia al final.

*Resumen: el licor de limón Barañano está muy bien equilibrado en lo que al sabor dulce y ácido se refiere; por ello los matices agrios del limón quedan enmascarados y su paso en boca es muy suave, con un retrogusto aún mejor.*



## BRANDY

1L - 36%Vol

### FICHA TECNICA



Brandy específico para cocinar

Tel: 945 393 253

Email: [info@patxaranbaranano.com](mailto:info@patxaranbaranano.com)



## **OTROS LICORES**

- Anís
- Base Neutra
- Vodka caramelo
- Ron caramelo



Tel: 945 393 253

Email: [info@patxaranbaranano.com](mailto:info@patxaranbaranano.com)

# PATXARAN BARAÑANO

**BOTELLAS**

**50CL. /20CL.**

FICHA TECNICA



Tel: 945 393 253



Email: [info@patxaranbaranano.com](mailto:info@patxaranbaranano.com)

Patxaran embotellado en botella de medio litro enfocado a tiendas delicatesen, cesta de navidad o detalles personalizados para bodas, eventos,...

Posibilidad de ser embotellada en: -Patxaran

-Licor de hierbas

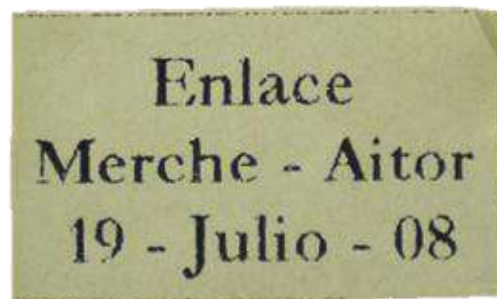
-Aguardiente de orujo

-Licor de crema

-Licor de café

-Licor de limón

-Brandy





# PATXARAN BARAÑANO

## ESTUCHES GAIZKA /CLASS

FICHA TECNICA



Estuche Gaizka

Tel: 945 393 253



Estuche Class

Email: [info@patxaranbaranano.com](mailto:info@patxaranbaranano.com)

**ESTUCHE GAIZKA:**

Estuche de una botella de Patxaran Gaizka, 2 class y 2 copas. Enfocado a regalos de empresa, regalos de navidad y tiendas delicatesen.

**ESTUCHE CLASS:**

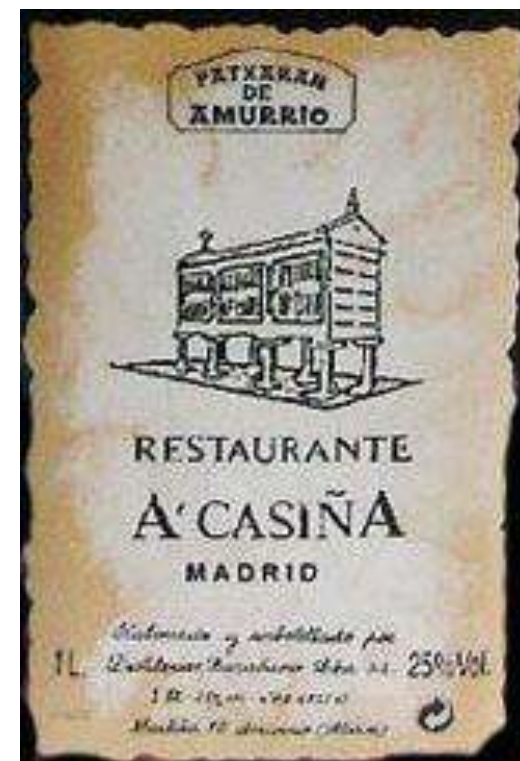
Estuche de 5 botellas Class, enfocado a regalos de empresa, regalos de navidad y tiendas delicatesen.

# PATXARAN BARAÑANO

PERSONALIZADA



Tel: 945 393 253



Email: [info@patxaranbaranano.com](mailto:info@patxaranbaranano.com)

Existe la posibilidad de etiquetar con el nombre, logotipo o marca del cliente tanto si es una distribuidora, como restaurantes o particulares. Esta especialización se puede llevar a cabo con cualquiera de nuestros licores. Para cantidades pequeñas la personalización se puede llevar a cabo en las siguientes botellas:

- Frasca 1L, 70 Cl y 20Cl.
- 50 Cl. (Pág.21)
- Class (Pág.23)
- Miniatura