



BAINES

C A T Á L O G O

TRADIÇÃO EM EVOLUÇÃO





Quem somos?

Somos uma empresa familiar especializada na produção de Pacharán, fundada em 1844, cuja filosofia se baseia no trabalho artesanal e produção tradicional.



Como é feito?

A produção é realizada de forma artesanal, respeitando os tempos de elaboração e seguindo rigorosos controles de qualidade durante todo o processo.

O que fazemos?

Principalmente diferentes tipos de Pacharán Navarro, embora também produzimos e comercializamos outros produtos de altíssima qualidade.



Onde estamos?

A adega está localizada em Pamplona, e nossos escritórios estão em Barbatáin, um vilarejo próximo à capital de Navarra.





Seleção de matéria-prima

São muitos anos cuidando e zelando pelo campo em estreita colaboração com nossos agricultores. Sempre aprendendo com eles, adquirimos cada vez mais conhecimento sobre a matéria-prima do nosso produto: a ameixa-brava.



Colheita selecionada

A colheita do fruto é realizada por meio de vibração, buscando sempre não danificar a árvore nem o fruto, e é recolhida em caixas específicas que nunca ultrapassam 300 quilos para evitar a quebra da ameixa-brava. Cada caixa é supervisionada e controlada seguindo os rigorosos parâmetros de qualidade da LICORES BAINES antes de ser introduzida no macerador. Dureza, cor, adstringência... são alguns dos pontos considerados.

Tradição e inovação

Graças à experiência adquirida, selecionamos os ecótipos mais adequados para os terrenos e a climatologia da região, controlamos as tarefas e tratamentos no campo, limitamos a irrigação... Sempre buscando aplicar inovação para melhorar a qualidade.



Qualidade garantida

O campo e a matéria-prima são os pilares fundamentais para garantir a qualidade de nossos produtos. Por isso, valorizamos tanto a ameixa-brava e cuidamos dela todos os anos, desde o momento da floração da árvore até sua entrada nos maceradores.





O que nos diferencia?

- Produção artesanal
- Experiência
- Qualidade
- Ameixa-brava 100% navarra
- Alta proporção de ameixa-brava por litro
- Sem corantes nem aditivos
- Certificação do Conselho Regulador

Por que escolher Baines?

- Marca
- Relação custo-benefício
- Prestígio
- Trajetória
- Versatilidade
- Referência
- Transformação/evolução ao longo do tempo/adaptação/modernidade
- Evolução da tradição

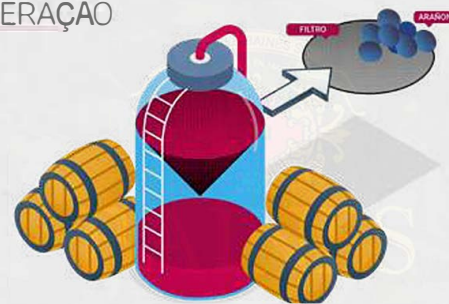




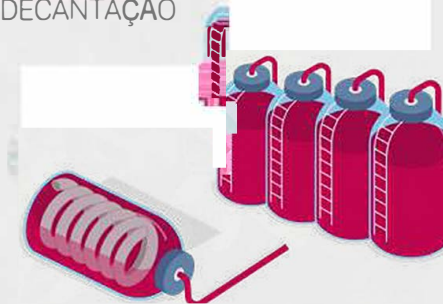
PREPARAÇÃO DO ANIS



MACERAÇÃO



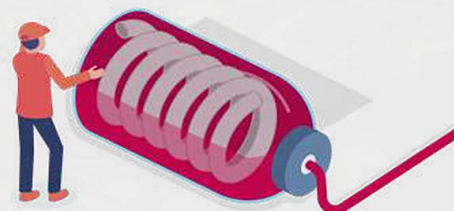
FILTRAGEM, ARMAZENAMENTO E DECANTAÇÃO



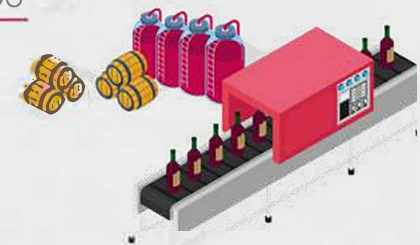
SELEÇÃO DA VARIEDADE DO PRODUTO



FILTRAGEM E POLIMENTO



PRODUTO FINAL EMBALADO



NOSSOS PRODUTOS





PACHARÁN



PACHARÁN

Baines Etiqueta Ouro

COMPOSIÇÃO: Elaborado com ameixa-brava e anís

700 ml
30% vol.
Peso: 1,50 kg

	GARRAFA	CAIXA	PALET
CAPACIDADE	0,70 L.	6 un.	64 cxs (4x16)
PESO	1,50 kg.	9,30 kg.	617 kg.
ALTURA	317 mm.	325 mm.	1.440 mm.
LARGURA	-	185 mm.	800 mm.
COMPRIMENTO	-	280 mm.	1.200 mm.
DIÂMETRO	85 mm.	-	-
EAN/DUN	8413004010128	68413004010113	-

Pacharán artesanal elaborado por meio de maceração repousada em barris de carvalho durante 6 meses. Nosso melhor pacharán com os aromas e matizes mais refinados, para o deleite dos consumidores mais exigentes. Apresentado em um elegante recipiente.

DEGUSTAÇÃO



VISUAL: Cor vermelho cereja muito intensa com reflexos púrpura..



AROMA: Frutas vermelhas, caramelos e cerejas.



PALADAR: Untuoso e aveludado na boca.

Sugestão de Consumo

Bebida para ser consumida preferencialmente gelada, embora também possa ser servida com gelo ou combinada. Temperatura de consumo entre 5 - 10°C.



i+ Informação



PACHARÁN Baines

COMPOSIÇÃO: Elaborado com ameixa-brava e anis



700 ml
28% vol.
Peso: 1,40 kg

	GARRAFA	CAIXA	PALET
CAPACIDADE	0,70 L.	6 un.	72 cxs (4x18)
PESO	1,40 kg.	8,50 kg.	635 kg.
ALTURA	310 mm.	315 mm.	1.445 mm.
LARGURA	-	173 mm.	800 mm.
COMPRIMENTO	-	260 mm.	1.200 mm.
DIÂMETRO	84 mm.	-	-
EAN/DUN	8413004010227	68413004010229	-

Produto artesanal elaborado seguindo o processo tradicional de Navarra. Pacharán único por sua qualidade.

DEGUSTAÇÃO



VISUAL: Cor vermelho cereja com reflexos violáceos. Grande intensidade de cor e brilho..



AROMA: Aroma de frutas vermelhas com um leve toque de anis.



PALADAR: Equilibrado e denso na boca. Doce e aveludado.

Sugestão de Consumo

Bebida para ser consumida preferencialmente gelada, embora também possa ser servida com gelo ou combinada.

Temperatura de consumo entre 5 - 10°C.

i+ Informação



PACHARÁN

Pamplonica

COMPOSIÇÃO: Elaborado com ameixa-brava e anis

700 ml
25% vol.
Peso: 1,25 kg

	GARRAFA	CAIXA	PALET
CAPACIDADE	0,70 L.	6 un.	96 cxs (4 x 24)
PESO	1,25 Kg.	7,80 Kg.	770 Kg.
ALTURA	300 mm.	300 mm.	1345 mm.
LARGURA		155 mm.	800 mm.
COMPRIMENTO		225mm.	1200 mm.
DIÂMETRO	70	-	-
EAN/DUN	8413004010159	68413004010151	



Este Pacharán é a expressão de um sentimento alegre e da nossa festa. Elaborado seguindo métodos tradicionais, por meio de uma maceração repousada de 3 meses em tanques de aço inoxidável.

DEGUSTAÇÃO



VISUAL: Brilhante, límpido e com uma viva cor vermelho-cereja.



AROMA: Aroma envolvente, onde as notas de anis se misturam com um agradável e delicado perfume de frutos vermelhos.



PALADAR: Leve e equilibrado na boca.

Sugestão de Consumo

Bebida para ser consumida preferencialmente gelada, embora também possa ser servida com gelo ou combinada. Temperatura de consumo entre 5 - 10°C.

i+ Informação



BAINES

www.pacharan.com