



# SUREO

SANGRIA



# La primera sangria contemporània.

Sureo és lleugera, fresca,  
refrescant i suau.  
Només amb un 5% d'alcohol.

Sureo és l'evolució necessària de la  
clàssica sangria: una beguda amb  
tot el sabor però molt més lleugera  
i refrescant. Amb tot just un 5%  
d'alcohol, és perfecta per a prendre  
a qualsevol moment i en qualsevol  
lloc, de forma relaxada,  
sense preocupacions.





# Vinagre jove, taronja, llimona i espècies.

Una recepta renovada  
amb ingredients de qualitat.

Perquè sigui una beguda a l'alçada  
dels nostres millors moments,  
hem confiat la recepta de Sureo  
a professionals de primer nivell.

El resultat?

Una sangria suau, elaborada amb vi  
negre jove i fruita de temporada,  
i amb un delicat toc final que li  
aporten espècies dolces com la  
vainilla, la canyella i la nou  
moscada.







L'esclat del color vermell robí  
i els reflexos púrpura entre els  
glaçons i els trossos de fruita  
ens enamora.

Recomanem servir Sureo en un vas  
alt i ample amb dos glaçons ben  
sòlids i un tall de taronja a dins.  
És important que la fruita llueixi  
fresca i brillant.

Cal servir-la a temperatura inferior  
a 6°: no oblidem que el caràcter  
refrescant és un dels seus atributs  
clau.



Serviu-la amb gel  
i un tall de  
taronja!



# La sangria, a l'última.



La sangria està de moda.  
Els grans xefs estan  
apostant per ella.

El seu poder refrescant, la seva suavitat i la qualitat dels seus ingredients fan de Sureo el maridatge perfecte amb les clàssiques paelles que ens agraden tant, però també pot ser la nova beguda per a l'aperitiu. Tant si compartim un arròs negre com unes

tapes de marisc, uns seitons o unes olives, serà una elecció encertada. A més a més, la seva reduïda càrrega alcohòlica la converteix en una beguda lleugera, ideal per a gaudir-ne amb tranquil·litat.



# A la fresca, si us plau!

Aquí ens agrada l'aire lliure.  
No ho podem evitar i és la raó  
de ser de Sureo.

Quan arriba el bon temps, fugim  
instintivament de les quatre parets  
i sentim l'impuls d'aplegar-nos en  
rambles, patis i terrasses, al voltant  
d'una taula, amb els nostres.  
Aquest caràcter extravertit, aquest  
compartir experiències sota la capa  
del cel, ens fa ser qui som.

Què ens acompanyarà millor a la  
fresca que una sangria  
d'inconfusible ànima estiuenca?  
El seu poder refrescant, la seva  
suavitat i la qualitat dels seus  
ingredients fan de Sureo el  
maridatge perfecte per als dinars i  
sopars a peu de platja que tan bé  
se'ns posen.







# Sureo en ampolla i en barril.

Una sangria versàtil com Sureo, una beguda que pretén adaptar-se a les necessitats del consumidor, no podia tenir una única presentació.

Per això la podreu assaborir en una elegant ampolla de 33 cl en qualsevol moment i situació, però també la trobareu en barril. Així, els que vulguin prendre's un vas de Sureo de forma individual podran gaudir-ne al seu ritme, i els que prefereixin beure amb la colla podran demanar-la en gerra.

Pràctica i de qualitat: així és com ha de ser una sangria contemporània.

A més, i completant l'oferta, també hi ha l'opció del clàssic *tinto de verano* en barril.

Ampolla 33 cl.  
Sangria



Barril 30 L  
Sangria  
*Tinto de Verano*





