



SUREO

SANGRIA

La primera sangría contemporánea.

Sureo es ligera, fresca,
refrescante y suave.
Sólo con un 5% de alcohol.

Sureo es la evolución necesaria de la clásica sangría: una bebida con todo el sabor pero mucho más ligera y refrescante. Con apenas un 5% de alcohol, es perfecta para tomar en cualquier momento y lugar, de forma relajada, sin preocupaciones.



Vino tinto joven, naranja, limón y especias.

Una receta renovada
con ingredientes de calidad.

Una bebida pensada para acompañarnos en los mejores momentos debe estar a la altura. Por eso hemos confiado la receta de Sureo a profesionales de primer nivel.

Una sangría suave, elaborada a partir de vino tinto joven y fruta de temporada, todo aderezado con un delicado toque de especias dulces como vainilla, canela o nuez moscada.

¿El resultado?



Su inconfundible color rojo rubí con destellos púrpura brilla entre el hielo y las rodajas de fruta de un modo embriagador.

Se recomienda servir Sureo en un vaso alto y ancho con dos cubitos de hielo bien sólidos y un corte de naranja en su interior. Es importante que la fruta luzca fresca y brillante.

En cuanto a la temperatura, deberá servirse a menos de 6°: no olvidemos que el carácter refrescante es uno de sus atributos clave.



¡Sírvasse con hielo y un corte de naranja!

La sangría, a la última.



La sangría está de moda.
Los grandes chefs están
apostando por ella.

Su poder refrescante, su suavidad y la calidad de sus ingredientes hacen de Sureo el maridaje perfecto con esas clásicas paellas que tanto nos gustan, pero también puede ser la nueva bebida para el aperitivo. Compartamos un arroz negro, unas tapas de marisco o unos

boquerones y unas aceitunas, la elección será la acertada. Además, su reducida carga alcohólica la convierte en una bebida ligera, ideal para disfrutar desde la tranquilidad.

¡Al fresco, por favor!

Aquí nos encanta el aire libre.
No podemos evitarlo.
Sureo existe por y para
esos momentos.

Cuando llega el buen tiempo, huimos instintivamente de las cuatro paredes y sentimos el impulso de juntarnos en paseos, patios y terrazas, alrededor de una mesa, con los nuestros. Ese carácter extrovertido, ese compartir experiencias bajo el cielo abierto, nos hace ser quienes somos.

¿Qué mejor que una sangría de inconfundible alma veraniega para acompañarnos al fresco? Su poder refrescante, su suavidad y la calidad de sus ingredientes hacen de Sureo el maridaje perfecto para esas comidas y cenas a pie de playa que tan bien nos sientan.



Sureo en botella y tirador.



Una sangría versátil como Sureo, una bebida que pretende adaptarse a las necesidades del consumidor, no podía presentarse de un único modo.

Por eso viene en una elegante botella de 33 cl, para poder saborearla en cualquier momento y situación, pero también en barril. Así, quienes quieran tomar un vaso de Sureo de forma individual podrán disfrutarla a su ritmo, mientras que los que prefieran hacerlo en común podrán pedirla en jarra.

Práctica y de calidad: así es como debe ser un sangría contemporánea.

Además, y para completar la oferta, también existe la opción del clásico tinto de verano en tirador.

Botella 33 cl.
Sangría



Barril 30 L
Sangría
Tinto de Verano



