

CASA FUNDADA
1914

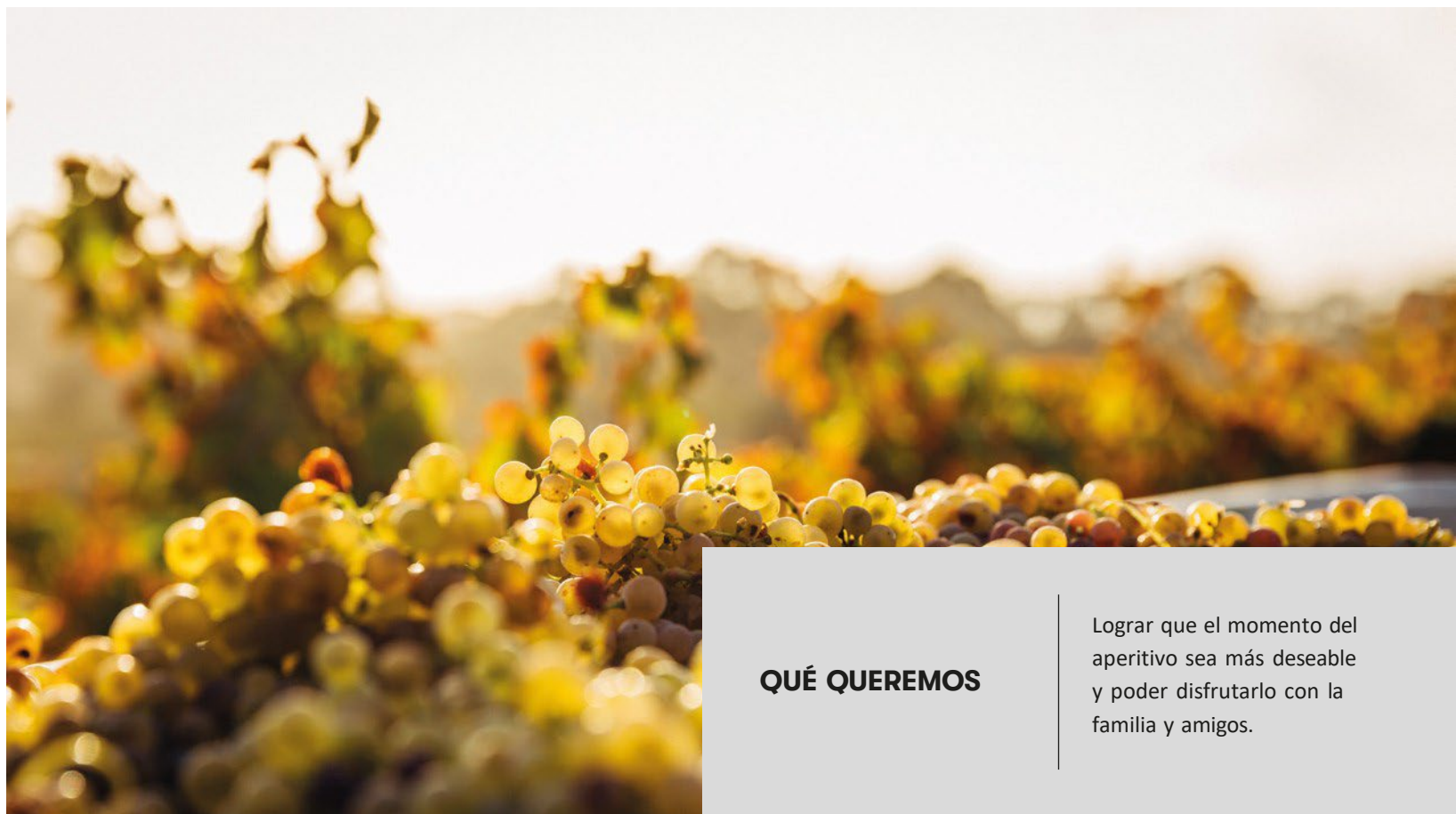
MIRÓ
VERMOUTH
· DE REUS ·

QUIÉNES SOMOS

Perfil empresarial

Vermuts Miró, con sede en la ciudad de Reus, capital de la comarca del *Baix Camp*, es uno de los mayores productores de vermut a nivel nacional -actualmente ocupa el segundo puesto en cuanto a volumen de litros producidos anualmente.

A lo largo de sus más de 100 años de historia, la empresa ha elaborado y envasado vermut y vinos aromatizados tanto para sus propias marcas, así como para las de terceros -sumando un total de casi 50 marcas-, con presencia en más de 30 países.



QUÉ QUEREMOS

Lograr que el momento del aperitivo sea más deseable y poder disfrutarlo con la familia y amigos.



OBJETIVOS

En 2022 se prevé haber aumentado la capacidad de producción y almacenaje a 10 millones de litros de vermut.

DATOS 2021

Las cifras



Centro de producción
REUS



Producción
5 MILLONES DE LITROS DE VERMUT



Volumen de negocio
6,2 MILLONES DE €



Inversiones
2 MILLONES DE €



Plantilla
25 TRABAJADORES



Superficie industrial
5.494 m² TOTALES



DESDE 1914

La historia

Desde 1914, en Vermuts Miró elaboramos el vermut siguiendo la Fórmula Original, un secreto que se ha mantenido intacto y en el más estricto secreto familiar hasta la actualidad, basada en la cuidadosa selección de los mejores ingredientes y la sabiduría de combinarlos.

Después de más de 100 años de tradición, contagiando la pasión de generación en generación, la empresa disfruta hoy en día de una larga experiencia en la elaboración del tradicional vermut de Reus que se palpa en la esencia de cada uno de sus productos.

TRADICIÓN & MODERNIDAD

La forma tradicional de elaboración de nuestros productos se complementa con la implantación de la última tecnología en cuanto a sistemas de filtración, estabilización y envasado.

DESDE 1914

Los hitos



1914

LOS ORÍGENES

En 1914 Miró se inicia como empresa vitivinícola a granel en Cornudella de Montsant -calle Mayor número 46-, en la provincia de Tarragona, lugar de procedencia de la familia.

1957

EMILIO MIRÓ Y CÍA.

En 1957 se crea Emilio Miró y Cía. como empresa productora de vinos aromatizados y vinos de licor a granel. Ese mismo año se traslada de Cornudella de Montsant a Reus, a la calle Tetuan núm. 21 y más tarde, en 1963, a la calle Ample núm. 45.

1975

EMILIO MIRÓ SALVAT, S.A.

En 1975 la empresa pasa a ser Emilio Miró Salvat, S.A. y un año después se traslada a la que continúa siendo su sede actual en la calle Gual núm. 10 de Reus.

1983

PRODUCTOS ENVASADOS

En 1983 la empresa se especializa en la fabricación de productos envasados con sus icónicos Vermouth Rosso, Bianco y Extra Dry.

1990

MARCA MIRÓ

La empresa se focaliza en la marca Miró y en la elaboración del tradicional vermut de Reus. A partir del 1990 se produce un crecimiento de la compañía con la 2ª generación familiar al frente de la dirección.

2016-2019

CRECIMIENTO & EXPANSIÓN

Inicio de fabricación para terceros como Marca de Distribución y Co-manufacturing. Tras el fallecimiento de Pere Miró Aguadé en abril de 2016, coge las riendas de la empresa su mujer, Remei Prats, junto a su hijo.

2020

NUEVA VISIÓN MASERGRUP

Adquisición por parte de servicios y administración Masergrup. Implementación del Business Plan 2020-2025 basado en la expansión geográfica, el lanzamiento de nuevos productos y la consolidación de la marca.

ELABORACIÓN

El proceso de elaboración



1. SELECCIÓN

Mezclamos más de 70 hierbas aromáticas mediterráneas y alpinas diferentes, seleccionadas cuidadosamente de acuerdo con nuestras fórmulas originales.



2. MACERACIÓN

Hacemos una maceración hidroalcohólica con las hierbas aromáticas seleccionadas y las dejamos reposar.



3. PRENSADO

Una vez transcurrido ese tiempo, prensamos las maceraciones, obteniendo el extracto que será incorporado en cada *coupage* de vermouth.



4. MEZCLA

Incorporamos el resto de ingredientes como el vino, el azúcar y el caramelo en el *coupage* de vermouth.



5. CONTROL DE CALIDAD

Analizamos en nuestro laboratorio cada mezcla para comprobar que se cumplen los altos estándares de calidad establecidos.



6. FILTRADO

Hacemos un primer filtrado para eliminar las partículas de mayor grosor y dejar el producto listo para almacenar.



7. ALMACENAJE

Dependiendo de la variedad de vermut que estemos elaborando, lo guardamos en depósitos de madera o de cemento revestido hasta que está listo para ser consumido.



8. CONTROL DE CALIDAD

Analizamos en nuestro laboratorio cada vermut elaborado para comprobar que se cumplen los altos estándares de calidad establecidos.



9. FILTRADO

Filtrado final, previo al envasado, a través de filtros absolutos que aseguran la eliminación total de cualquier tipo de partícula o microorganismo.



10. ESTABILIZACIÓN

Estabilizamos el producto final para evitar precipitaciones posteriores.



11. EMBOTELLADO

Embotellamos el vermut en diferentes formatos y ya está listo para ser almacenado y distribuido.



12. CONTROL DE CALIDAD

Durante el proceso de embotellado y antes de su distribución, realizamos un análisis completo del producto para asegurar que cumple con todos los requisitos de calidad establecidos.

COMPROMISO

Responsabilidad social corporativa

Como actor activo en el sector, Vermuts Miró genera un importante impacto directo e indirecto sobre el entorno local y la comunidad.

Para garantizar que este impacto sea positivo tanto para la sociedad como para el planeta, la empresa se ha comprometido con los objetivos de las Naciones Unidas en el Pacto global para un desarrollo sostenible y con el Código de buenas prácticas comerciales en la cadena alimentaria impulsado por el departamento de Agricultura.



En este sentido, se han iniciado acciones dirigidas a implementar los principios que recogen estas iniciativas:

- Colaboración con iniciativas y/o entidades que combaten la pobreza y promueven la investigación, la salud y el bienestar de la sociedad
- Apuesta por productos más naturales con una nueva variedad ecológica
- Apuesta por materiales reciclables tanto en los envases y *packaging* como en los artículos de merchandising
- Ampliación del laboratorio de I+D+i, revisión de los procesos de producción e introducción de nuevas tecnologías dirigidas a la optimización, mejora de la gestión del agua y producción responsable
- Ampliación de la flota con vehículos eléctricos
- Apuesta por el trabajo estable y de calidad con igualdad de oportunidades y mejora de las zonas destinadas al descanso de los empleados

OBJETIVOS

Continuar implementando acciones que generen un crecimiento económico sostenible para crear valor e impacto positivos

CERTIFICACIONES

Compromiso de calidad

En Vermuts Miró apostamos por la búsqueda continua de mejora y optimización en nuestros procesos de trabajo con el objetivo de proporcionar los máximos niveles de calidad.

Para garantizar que se cumplen los requerimientos en materia de calidad, transparencia, seguridad y salud, nuestras instalaciones son regularmente auditadas y certificadas por instituciones globales de gran prestigio, exigencia y credibilidad.



OBJETIVO

Ser un referente en el sector en cuanto a calidad y eficiencia.

2021

Hechos relevantes 2021

Ampliación de las instalaciones

Las instalaciones de la empresa han pasado de 3.200 m² a 5.494 m² totales

Lanzamiento del Miró Gran Reserva

En Octubre se lanzó este vermut prémium de 18%vol. envejecido en barricas de roble francés

Reconocimiento internacional

Los productos de la marca han acumulado un total de 17 medallas en los más prestigiosos concursos nacionales e internacionales

Adhesión al Pacto Mundial de las Naciones Unidas

Compromiso con los objetivos de desarrollo sostenible en el ámbito empresarial (ODS)

Nueva flota de vehículos eléctricos

La empresa ha aumentado su flota con vehículos eléctricos para un desarrollo sostenible

Sello Vegano V-Label

Obtención del certificado de calidad de productos veganos según la normativa europea

Vermut Orgánico

Obtención de la certificación necesaria para la elaboración de productos ecológicos según la normativa europea

Adhesión al CBPC

Compromiso con el Código de buenas prácticas comerciales en la cadena alimentaria, iniciativa del departamento de Agricultura



**EL VERMUT
MÁS PREMIADO**

El Miró Reserva se posiciona como la variedad de vermut más premiada durante 2021 con 5 medallas























































HISTÓRICO DE PREMIOS

2014 - 2022

2014 - 2020

2021

2022

  Cinve ORO  88 Guia Peñin	 IWC BRONZE Londres
  Cinve ORO  Vinari PLATA  Mejor Vermut Cocteleria Club del Barman  90 Guia Peñin  Girovi ARGENT	 IWC BRONZE  Concours Mondial de Bruxelles ORO  IWSC BRONZE
  Cinve PLATA  Vinari ORO  90 Guia Peñin  Girovi ARGENT	 IWC BRONZE  Bacchus PLATA  Frankfurt International Trophy ORO  IWSC BRONZE
  Vinari PLATA  Vinari PLATA  Vinari ORO	 Frankfurt International Trophy ORO  IWSC BRONZE
  Frankfurt International Trophy GRAN ORO  90 Guia Peñin  San Francisco World Spirits Competition DOBLE ORO  WORLD VERMOUTH AWARDS SILVER  IWC PLATA	 IWC BRONZE  Bacchus ORO  Superior Taste Award Bruselas  IWSC BRONZE  Frankfurt International Trophy ORO
  Cinve ORO  Vinari ORO  Superior Taste Award Bruselas  International World Wine Challenge ORO  92 Guia Peñin	 IWC BRONZE  Vinari GRAN ORO  Vinari Mejor Vermut de Catalunya 2021
  Frankfurt International Trophy GRAN ORO  92 Guia Peñin  Superior Taste Award Bruselas  San Francisco World Spirits Competition ORO  IWC PLATA	

15% vol. 100cl

Vermouth Miró Rosso

Elaborado siguiendo la fórmula original de la familia Miró, una receta basada en una combinación única de hierbas aromáticas mediterráneas y alpinas.



Apariencia

De color rojo tierra con matices de color teja, nítido y brillante.

Aromas

Conjunto aromático muy intenso y fresco. Marcados balsámicos y especiados que dejan en segundo plano las notas caramelizadas.

Sabor

Paso por boca muy especiado, con toques de romero, tomillo, ajeno, cardamomo, hinojo, regaliz de palo y un toque anisado. Con agradable y prolongado amargor y elegantes notas cítricas.

Postgusto

Largo y muy equilibrado.



GALARDONES



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ ROSSO - BOTELLA 100 CL

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884100018		DUM Caja: 18413884100015		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	100 cl	Contenido / Caja	6 uds.	Cajas / Palet	76 Cajas
Peso	1,638 kg	Peso Caja	10 kg	Número Capas	4 Capas
Alto	32 cm	Alto Caja (A)	32,7 cm	Cajas / Capa	19 Cajas
Diámetro	8,6 cm	Ancho Caja (B)	27 cm	Peso Palet	787 kg
Profundo		Longitud Caja (C)	18 cm	Alto Palet	145,8 cm

15% vol. 100cl

Vermouth Miró Bianco

El amargor característico del ajenojo y genciana con notas de especias dulces y cítricos hacen destacar al Miró Bianco. Un vermouth atrevido, brillante y con muy buena estructura, perfecto para tomar solo o en cóctel.



Apariencia
Cristalino, nítido y brillante, con reflejos amarillentos y verdosos.

Aromas
Suave y ligeramente afrutado (limón, manzana), flores dulces (vainilla) y plantas medicinales.

Sabor
De entrada dulce, con sabor a vino blanco, fresco y de paso sedoso, pero con un marcado amargor herbal, que exalta la perfecta armonía de los sabores intensos de sus botánicos.

Postgusto
Largo y agradable final de boca.



GALARDONES



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ BIANCO - BOTELLA 100 CL

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884100025		DUM Caja: 18413884100022		EAN 128: 58413884100020	
Capacidad	100 cl	Contenido / Caja	6 uds.	Cajas / Palet	76 Cajas
Peso	1,638 kg	Peso Caja	10 kg	Número Capas	4 Capas
Alto	32 cm	Alto Caja (A)	32,7 cm	Cajas / Capa	19 Cajas
Diámetro	8,6 cm	Longitud Caja (B)	27 cm	Peso Palet	787 kg
Profundo		Ancho Caja (C)	18 cm	Alto Palet	145,8 cm

15% vol. 100cl

Vermouth Miró Rosé

Un vermut original, rosado y muy aromático, que pasa fina y elegantemente, tanto por su sabor como por su color rosado brillante. La base de este vermut es nuestra fórmula del Miró Bianco completada con una selección de frutos rojos y flores de hibisco, que le aportan aromas exóticos y color al aperitivo.



Apariencia
Rosado pálido, brillante y transparente

Aromas
Intenso aroma a base de hierbas aperitivas y frutos rojos, con notas dulces y exóticas.

Sabor
Dulce, afrutado y floral con un ligero toque amargo a base de hierbas aperitivas y con notas refrescantes de frutas del bosque.

Postgusto
Largo y agradable final de boca.

FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ ROSÉ – BOTELLA 100 CL

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAGE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN botella: 8413884102562		DUM Caja: 18413884100022		EAN 128: 58413884100020	
Capacidad	100 cl	Contenido / Caja	6 uds.	Cajas / Palet	76 Cajas
Peso	1,638 kg	Peso Caja	10 kg	Número Capas	4 Capas
Alto	32 cm	Alto Caja (A)	32,7 cm	Cajas / Capa	19 Cajas
Diámetro	8,6 cm	Longitud Caja (B)	27 cm	Peso Palet	787 kg
Profundo		Ancho Caja (C)	18 cm	Alto Palet	145,8 cm

18% vol. 100cl

Vermouth Miró Extra Dry

Elaborado siguiendo la fórmula original de la familia Miró, una receta basada en una combinación única de hierbas aromáticas mediterráneas y alpinas. Su bajo contenido en azúcar lo convierten en el ingrediente ideal para la preparación de cualquier cóctel.



Apariencia
De color cristalino y reflejos amarillentos muy pálidos, limpio y nítido, con matices verde esmeralda.

Aromas
Intensos y frescos aromas a hierbas del bosque, fruta cítrica madura y enebro.

Sabor
Fresca acidez, equilibrado, con matices cítricos y gran carácter seco en boca. Cuerpo ligero, paso sedoso con matices amargos de las hierbas y las plantas.

Postgusto
Largo y agradable final de boca.



GALARDONES



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ EXTRA DRY - BOTELLA 100 CL

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884100193		DUM Caja: 18413884100190		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	100 cl	Contenido / Caja	6 uds.	Cajas / Palet	76 Cajas
Peso	1,638 kg	Peso Caja	9,5 kg	Número Capas	4 Capas
Alto	32 cm	Alto Caja (A)	32,7 cm	Cajas / Capa	19 Cajas
Diámetro	8,6 cm	Ancho Caja (B)	27 cm	Peso Palet	749 kg
Profundo		Longitud Caja (C)	18 cm	Alto Palet	145,8 cm

15% vol. 100cl

Vermouth Miró Fusion

Vermouth de autor con carácter Mediterráneo elaborado con una doble maceración de oliva arbequina. Creado de la mano del chef con cinco Estrellas Michelin Paco Pérez.



Apariencia
De color caoba intenso con reflejos verdosos.

Aromas
Aromas a hierbas mediterráneas como romero, tomillo, laurel, aceitunas, regaliz, cítricos y ajeno.

Sabor
Muy sabroso, sedoso y meloso al paladar. Con sutiles toques de regaliz, de piel de naranja y un eco de anís estrellado que juegan con la gran amplitud aromática de este vermut. Su acento mediterráneo, de salinidad y plantas aromáticas típicas como el tomillo y el romero – comúnmente utilizadas en el aliño de aceitunas– recuerdan su doble maceración con oliva arbequina.

Postgusto
Largo y muy equilibrado.



GALARDONES



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ FUSION PACO PÉREZ - BOTELLA 100 CL

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884101572		DUM Caja: 18413884101579		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	100 cl	Contenido / Caja	6 uds.	Cajas / Palet	76 Cajas
Peso	1,638 kg	Peso Caja	10 kg	Número Capas	4 Capas
Alto	32 cm	Alto Caja (A)	32,7 cm	Cajas / Capa	19 Cajas
Diámetro	8,6 cm	Ancho Caja (B)	27 cm	Peso Palet	787 kg
Profundo		Longitud Caja (C)	18 cm	Alto Palet	145,8 cm

16% vol. 100cl

Vermouth Miró Reserva Organic

Elaborado con ingredientes procedentes exclusivamente de cultivo 100% ecológico, desde el vino base hasta cada uno de los botánicos. Un vermouth fresco y complejo hecho para disfrutarse solo, con un golpe de soda o en cocktail.



Apariencia
Color caoba oscuro con reflejos ámbar.

Aromas
fresco y silvestre, con notas mentoladas, balsámicas y recuerdos de especias como la canela, el cardamomo o los frutos secos.

Sabor
entra como el terciopelo y con poder. Las notas dulces y su textura cremosa, casi de chocolate amargo, se funden con un final largo amargo muy placentero, repleto de matices herbáceos y un toque de regaliz amargo.

Postgusto
Largo y agradable final de boca.



CERTIFICACIONES



Agricultura Ecológica
en Europa



No contiene
gluten



VEGANO
Certificado
vegano

GALARDONES



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ RESERVA ORGANIC – BOTELLA 100 CL

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN botella: 8413884102562		DUN Caja: 18413884102569		EAN 128: 58413884102567	
Capacidad	100 cl	Contenido / Caja	6 uds.	Cajas / Palet	76 Cajas
Peso	1,671 kg	Peso Caja	10,16 kg	Número Capas	4 Capas
Alto	32 cm	Alto Caja (A)	32,7 cm	Cajas / Capa	19 Cajas
Diámetro	8,6 cm	Longitud Caja (B)	27 cm	Peso Palet	799 kg
Profundo		Ancho Caja (C)	18 cm	Alto Palet	145,8 cm

16% vol. 100cl

Vermouth Miró Reserva

Elaborado siguiendo la fórmula original de la familia Miró y envasado después de un largo proceso de maceración, este vermouth destaca por su inimitable sabor.



Apariencia

De color caoba con reflejos ambarinos, nítido y brillante.

Aromas

Aromas dulces con notas torrefactas y especiadas. Con toques de madera que se suavizan con la frescura de las plantas naturales. Matices frescos, mentolados, genciana, ruibarbo, piel de naranja, vainilla y plantas mediterráneas como el romero y el hinojo.

Sabor

Untuoso, con cuerpo y carácter. Paso por boca aterciopelado, muy fresco y herbáceo. Marcados balsámicos, regaliz de palo y caramelo, con toque amargo y especiado.

Postgusto

Muy equilibrado con gran persistencia en boca.



GALARDONES



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ RESERVA - BOTELLA 100 CL

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884100636		DUM Caja: 18413884100633		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	100 cl	Contenido / Caja	6 uds.	Cajas / Palet	76 Cajas
Peso	1,671 kg	Peso Caja	10,16 kg	Número Capas	4 Capas
Alto	32 cm	Alto Caja (A)	32,7 cm	Cajas / Capa	19 Cajas
Diámetro	8,6 cm	Ancho Caja (B)	27 cm	Peso Palet	799 kg
Profundo		Longitud Caja (C)	18 cm	Alto Palet	145,8 cm

18% vol. 100cl

Vermouth Miró Gran Reserva

Invasado después de un largo proceso de maceración en barricas de roble francés, este vermouth premium destaca por su cuerpo y complejidad.



Apariencia

De color caoba con reflejos ambarinos, nítido y brillante con enormes lágrimas de vermut.

Aromas

Aromas complejos y en constante evolución; comenzando con su paso por roble, evoluciona en capas que evocan a la uva moscatel, vainilla, nuez, tostados, hierbas mediterráneas y amargas. Siempre presente un recuerdo de pasas y regaliz que envuelve todo el conjunto.

Sabor

Con mucho cuerpo, equilibrado y fresco al paladar con recuerdos de pasas, plantas medicinales y especias, enmarcados con los aromas de roble, nueces y tostados.

Postgusto

Largo final de grata frutuosidad y elegante especiado.



GALARDONES



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ GRAN RESERVA - BOTELLA 100 CL

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884102579		DUM Caja: 18413884102576		EAN 128: 58413884102574	
Capacidad	100 cl	Contenido / Caja	6 uds.	Cajas / Palet	76 Cajas
Peso	1,671 kg	Peso Caja	10,16 kg	Número Capas	4 Capas
Alto	32 cm	Alto Caja (A)	32,7 cm	Cajas / Capa	19 Cajas
Diámetro	8,6 cm	Ancho Caja (B)	27 cm	Peso Palet	799 kg
Profundo		Longitud Caja (C)	18 cm	Alto Palet	145,8 cm

15% vol. 150cl

Vermouth Miró Casero

Partiendo de una cuidada selección de vinos de la tierra y hierbas naturales aromatizantes, este Vermouth se elabora siguiendo el método más tradicional, mediante una sabia combinación y una receta familiar centenaria.



Apariencia

Vermut rojo tierra con matices de color rubí, de aspecto límpido y brillante.

Aromas

Con aroma intenso y fresco, a orégano y mentas y a caramelo.

Sabor

Franco en boca, con agradable y prolongada sensación.

Postgusto

Final de boca medio con un buen recuerdo.



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ CASERO - BOTELLA 150 CL

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN botella: 8413884100506		DUM Caja: 18413884100503		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	150 cl	Contenido / Caja	6 uds.	Cajas / Palet	56 Cajas
Peso	2,150 kg	Peso Caja	13 kg	Número Capas	4 Capas
Alto	33,6 cm	Alto Caja (A)	34 cm	Cajas / Capa	14 Cajas
Diámetro	9,9 cm	Ancho Caja (B)	30,5 cm	Peso Palet	755 kg
Profundo		Longitud Caja (C)	20,5 cm	Alto Palet	150,5 cm

15% vol. 75cl

Mistela Miró

Vino dulce elaborado con mosto de uva de diferentes variedades. Buen acompañamiento de postres y frutos secos, así como elaboración de recetas culinarias.



Apariencia

De color amarillo pajizo, de aspecto nítido y brillante, denota cuerpo y untuosidad.

Aromas

En nariz destaca por sus aromas complejos, tipo alcoholes superiores, holandés de vino y también uvas pasificadas.

Sabor

En boca es sedoso, equilibrado, con agradables sensaciones por vía retro- nasal.

Postgusto

Final de boca medio con un buen recuerdo.



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ MISTELA - BOTELLA 75 CL

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884100056		DUM Caja: 18413884100053		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	75 cl	Contenido / Caja	6 uds.	Cajas / Palet	80 Cajas
Peso		Peso Caja	8,5 kg	Número Capas	4 Capas
Alto		Alto Caja (A)	31 cm	Cajas / Capa	20 Cajas
Diámetro		Ancho Caja (B)	26 cm	Peso Palet	707 kg
Profundo		Longitud Caja (C)	18 cm	Alto Palet	138 cm

15% vol. 75cl

Moscatel Miró

Vino dulce natural, elaborado a partir de uvas de la variedad Moscatel. A temperatura ambiente o frío, sintoniza con repostería y frutos secos, así como en la elaboración de exquisitas recetas culinarias.



Apariencia

De color amarillo pajizo con tonalidades doradas, nítido y brillante, que denota cuerpo y untuosidad.

Aromas

Con un olor intenso, predominando el aroma primario propio de la variedad moscatel, así como también de pasas.

Sabor

Destacan los aromas en boca fiel reflejo de su análisis olfativo, con mucha amplitud, sedoso, redondo y equilibrado.

Postgusto

Con un final de boca intenso y persistente dejando un agradable recuerdo.



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ MOSCATEL - BOTELLA 75 CL

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884100049		DUM Caja: 18413884100046		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	75 cl	Contenido / Caja	6 uds.	Cajas / Palet	80 Cajas
Peso		Peso Caja		Número Capas	4 Capas
Alto		Alto Caja (A)		Cajas / Capa	20 Cajas
Diámetro		Ancho Caja (B)		Peso Palet	
Profundo		Longitud Caja (C)		Alto Palet	

15% vol. 75cl

Vino Rancio Miró

Es un vino de licor seco elaborado con vinos negros con Denominación de Origen Tarragona, envejecido durante al menos 3 años en barricas de roble para lograr un bouquet único.



Apariencia

Tiene un aspecto generoso de color rojo tierra con tonalidades teja. Es neto y brillante.

Aromas

Con aroma franca y agradable, a nueces verdes combinado con los aromas de la uva y de oxidación.

Sabor

En boca está bien estructurado, con sensación inicial alcohólica pero dejando paso a aromas complejos en el paladar, de especias y tostados con un bouquet muy particular.





Postgusto

Con un final de boca persistente y agradable. Ideal para acompañar repostería y frutos secos.



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ VINO RANCI - BOTELLA 75 CL

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884100070		DUM Caja: 18413884100077		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	75 cl	Contenido / Caja	6 uds.	Cajas / Palet	80 Cajas
Peso		Peso Caja		Número Capas	4 Capas
Alto		Alto Caja (A)		Cajas / Capa	20 Cajas
Diámetro		Longitud Caja (B)		Peso Palet	
Profundo		Ancho Caja (C)		Alto Palet	
(A)  (C) (B)		(C)  (A)  (B)			

15% vol. 75cl

Vino de Misa Miró

Vino con certificado Eclesiástico elaborado mediante la fermentación parcial de mosto de uva puro, que se detiene cuando 2/3 del mismo ha fermentado, adquiriendo el grado alcohólico deseado y manteniendo una elevada concentración de azúcares.



Apariencia

De color amarillo-anaranjado con tonalidades teja de aspecto nítido y brillante, dejando entrever cierta intensidad.

Aromas

Nariz suave y aroma de frutas carnosas y también a uva madura, con notas sutiles de nueces verdes.

Sabor

Sabor franco en boca, equilibrado, amplio sin ser demasiado estructurado.

Postgusto

Final de boca agradable



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ VINO DE MISA - BOTELLA 75 CL

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884100223		DUM Caja: 18413884100220		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	75 cl	Contenido / Caja	6 uds.	Cajas / Palet	80 Cajas
Peso		Peso Caja		Número Capas	4 Capas
Alto		Alto Caja (A)		Cajas / Capa	20 Cajas
Diámetro		Longitud Caja (B)		Peso Palet	
Profundo		Ancho Caja (C)		Alto Palet	

15% vol. 75cl

Vino para cocinar Miró

Vino especial para cocinar, elaborado a partir de vino blanco de 14,5% vol., macerado con con hierbas de toda la rica variedad de la flora del Montsant, convertida en oro líquido para mejorar nuestros platos con sus recetas culinarias únicas.



Apariencia

De color amarillo dorado nítido y brillante.

Aromas

De nariz muy intensa, mezcla de las aromáticas hierbas utilizadas, con predominio de las mentas, el tomillo, el orégano, etc.

Sabor

Franco en boca, equilibrado, continuación de las sensaciones olfativas.

Ideal para la cocción de sopas de pescado y vegetales, menestras, estofados, cazuelas de aves, carnes y pescados, a los que aportará un toque especial a hierbas aromáticas.



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ VINO PARA COCINAR – BOTELLA 75 CL

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN botella: 8413884100131		DUM Caja: 18413884100138		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	75 cl	Contenido / Caja	6 uds.	Cajas / Palet	88 Cajas
Peso	1,1kg	Peso Caja	6,9 kg	Número Capas	4 Capas
Alto	30 cm	Alto Caja (A)	30 cm	Cajas / Capa	22 Cajas
Diámetro	7,6 cm	Ancho Caja (B)	23 cm	Peso Palet	634,2 kg
Profundo		Longitud Caja (C)	15,3 cm	Alto Palet	134,5 cm

15% vol. 500cl

Vermouth Miró Casero

Partiendo de una cuidada selección de vinos de la tierra y hierbas naturales aromatizantes, este Vermouth se elabora siguiendo el método más tradicional, mediante una sabia combinación y una receta familiar centenaria.



Apariencia

Vermut rojo tierra con matices de color rubí, de aspecto límpido y brillante.

Aromas

Con aroma intenso y fresco, a orégano y mentas y a caramelo.

Sabor

Franco en boca, con agradable y prolongada sensación.

Postgusto

Final de boca medio con un buen recuerdo.



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ CASERO - BOX 5 LITROS

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884100537		DUM Caja: 38413884100538		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	500 cl	Contenido / Caja	4 uds.	Cajas / Palet	35 Cajas
Peso	5,200 kg	Peso Caja	20 kg	Número Capas	5 Capas
Alto	24,4 cm	Alto Caja (A)	26 cm	Cajas / Capa	7 Cajas
Diámetro	18,7 cm	Longitud Caja (B)	39,5 cm	Peso Palet	727 kg
Profundo	12,5 cm	Ancho Caja (C)	28 cm	Alto Palet	137 cm

15% vol. 50cl / 250cl

Vermouth Miró Bianco

El amargor característico del ajenojo y genciana con notas de especias dulces y cítricos hacen destacar al Miró Bianco. Un vermouth atrevido, brillante y con muy buena estructura, perfecto para tomar solo o en cóctel.



Apariencia
Cristalino, nítido y brillante, con reflejos amarillentos y verdosos.

Aromas
Suave y ligeramente afrutado (limón, manzana), flores dulces (vainilla) y plantas medicinales.

Sabor
De entrada dulce, con sabor a vino blanco, fresco y de paso sedoso, pero con un marcado amargor herbal, que exalta la perfecta armonía de los sabores intensos de sus botánicos.

Postgusto
Largo y agradable final de boca.



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ BLANCO - GARRAFA 5 LITROS

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884101251		DUM Caja: 38413884101252		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	500 cl	Contenido / Caja	4 uds.	Cajas / Palet	24 Cajas
Peso	5,115 kg	Peso Caja	21kg	Número Capas	4 Capas
Alto	33 cm	Alto Caja (A)	34 cm	Cajas / Capa	6 Cajas
Diámetro	16,5 cm	Longitud Caja (B)	33,4 cm	Peso Palet	531kg
Profundo		Ancho Caja (C)	33,4 cm	Alto Palet	154 cm

FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ BLANCO - GARRAFA 25 LITROS

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884101237		DUM Caja:		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	2500 cl	Contenido / Caja	4 uds.	Cajas / Palet	12 Cajas
Peso		Peso Caja		Número Capas	1 Capas
Alto		Alto Caja (A)		Cajas / Capa	12 Cajas
Diámetro		Longitud Caja (B)		Peso Palet	344 kg
Profundo		Ancho Caja (C)		Alto Palet	62 cm

15% vol. 10cl

Vermouth Miró Rosso

Elaborado siguiendo la fórmula original de la familia Miró, una receta basada en una combinación única de hierbas aromáticas mediterráneas y alpinas.



Apariencia

De color rojo tierra con matices de color teja, nítido y brillante.

Aromas

Conjunto aromático muy intenso y fresco. Marcados balsámicos y especiados que dejan en segundo plano las notas caramelizadas.

Sabor

Paso por boca muy especiado, con toques de romero, tomillo, ajeno, cardamomo, hinojo, regaliz de palo y un toque anisado. Con agradable y prolongado amargor y elegantes notas cítricas.

Postgusto

Largo y muy equilibrado.



GALARDONES



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ ROSSO - BOTELLA 10 CL - PACK-4 x6

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884102470		DUM Caja: 18413884102471		EAN 128: 58413884102475	
Capacidad	10 cl	Contenido / Caja	24 uds.	Cajas / Palet	96 Cajas
Peso	170 g	Peso Caja	8,75 kg	Número Capas	6 Capas
Alto	16,0 cm	Alto Caja (A)	17,3 cm	Cajas / Capa	16 Cajas
Diámetro	9,0 cm	Longitud Caja (B)	28,4 cm	Peso Palet	865 kg
Profundo	8,8 cm	Ancho Caja (C)	19,4 cm	Alto Palet	107 cm

15% vol. 300cl

Vermouth Miró Rosso

Elaborado siguiendo la fórmula original de la familia Miró, una receta basada en una combinación única de hierbas aromáticas mediterráneas y alpinas.



Apariencia

De color rojo tierra con matices de color teja, nítido y brillante.

Aromas

Conjunto aromático muy intenso y fresco. Marcados balsámicos y especiados que dejan en segundo plano las notas caramelizadas.

Sabor

Paso por boca muy especiado, con toques de romero, tomillo, ajeno, cardamomo, hinojo, regaliz de palo y un toque anisado. Con agradable y prolongado amargor y elegantes notas cítricas.

Postgusto

Largo y muy equilibrado.



GALARDONES



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ ROSSO - BOX 3 LITROS

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884101695		DUM Caja: 38413884101696		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	3 Litros	Contenido / Caja	4 uds.	Cajas / Palet	50 Cajas
Peso	3,190 kg	Peso Caja	13,12 kg	Número Capas	5 Capas
Alto	20,5 cm	Alto Caja (A)	22 cm	Cajas / Capa	10 Cajas
Diámetro	15,5 cm	Ancho Caja (B)	32,5 cm	Peso Palet	683 kg
Profundo	11 cm	Longitud Caja (C)	24,5 cm	Alto Palet	124,5 cm

15% vol. 2000cl

Vermouth Miró Rosso

Elaborado siguiendo la fórmula original de la familia Miró, una receta basada en una combinación única de hierbas aromáticas mediterráneas y alpinas.



Apariencia

De color rojo tierra con matices de color teja, nítido y brillante.

Aromas

Conjunto aromático muy intenso y fresco. Marcados balsámicos y especiados que dejan en segundo plano las notas caramelizadas.

Sabor

Paso por boca muy especiado, con toques de romero, tomillo, ajeno, cardamomo, hinojo, regaliz de palo y un toque anisado. Con agradable y prolongado amargor y elegantes notas cítricas.

Postgusto

Largo y muy equilibrado.



GALARDONES



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ ROSSO- BOX 20 LITROS

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884101312		DUM Caja: -		EAN 128: 58413884101317	
Capacidad	20 Litros	Contenido / Caja		Cajas / Palet	45 Cajas
Peso	20,73 kg	Peso Caja		Número Capas	3 Capas
Alto	40 cm	Alto Caja (A)		Cajas / Capa	15 Cajas
Diámetro	24,9 cm	Longitud Caja (B)		Peso Palet	958 kg
Profundo	22,6 cm	Ancho Caja (C)		Alto Palet	134,4 cm

15% vol. 50cl / 250cl

Vermouth Miró Rosso

Elaborado siguiendo la fórmula original de la familia Miró, una receta basada en una combinación única de hierbas aromáticas mediterráneas y alpinas.



Apariencia

De color rojo tierra con matices de color teja, nítido y brillante.

Aromas

Conjunto aromático muy intenso y fresco. Marcados balsámicos y especiados que dejan en segundo plano las notas caramelizadas.

Sabor

Paso por boca muy especiado, con toques de romero, tomillo, ajeno, cardamomo, hinojo, regaliz de palo y un toque anisado. Con agradable y prolongado amargor y elegantes notas cítricas.

Postgusto

Largo y muy equilibrado.



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ ROSSO - GARRAFA 5 LITROS

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884100520		DUM Caja: 38413884100521		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	500 cl	Contenido / Caja	4 uds.	Cajas / Palet	24 Cajas
Peso	5,115 kg	Peso Caja	21,58 kg	Número Capas	4 Capas
Alto	33 cm	Alto Caja (A)	34 cm	Cajas / Capa	6 Cajas
Diámetro	16,5 cm	Longitud Caja (B)	33,4 cm	Peso Palet	544 kg
Profundo		Ancho Caja (C)	33,4 cm	Alto Palet	154 cm

FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ ROSSO - GARRAFA 25 LITROS

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN bo tella: 8413884101213		DUM Caja:		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	25l	Contenido / Caja		Cajas / Palet	12 Cajas
Peso	26,4 kg	Peso Caja		Número Capas	1 Capas
Alto	49 cm	Alto Caja (A)		Cajas / Capa	12 Cajas
Diámetro	92 cm	Longitud Caja (B)		Peso Palet	344 kg
Profundo		Ancho Caja (C)		Alto Palet	62 cm

PRODUCTOS & FORMATOS

Productos



5L



3L



1,5L



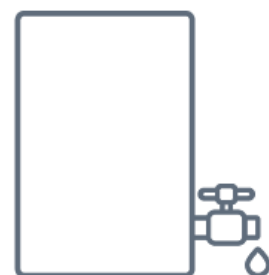
1L



0,75L



0,10L



20L



5L



3L

MATERIAL PUBLICITARIO

Merchandising





C/ Adrià Gual, 10 - 43206 REUS



(34) 977 312 958



info@vermutmiro.com



www.vermutmiro.com