



Destil·leries i Cellers
JORDI PERELLÓ
CASA FUNDADA A LLUBÍ
BRANDY PALMA



Volumen: 700 ml

Grado alcohol: 40 °

Destilado de vino envejecido en Botas de Roble Antiguas, y foudres, por el sistema de soleras en botas de 500 litros (vertedera, criadera y solera).

Brandy con mas de 10 años de reserva.

Jordi Perelló, desde 1882

Nuestra familia se dedicaba desde tiempos inmemoriales a la elaboración de vinos en el pueblo de Llubí (Mallorca), pero la plaga de la filoxera arrasó Europa y nuestros antepasado dejaron el vino y se dedicaron de lleno a la fabricación de licores.

Por eso decimos que nuestra Casa fue fundada el año 1882, porque fue este año en que, definitivamente, se empezó a elaborar el licor y se dejó de lado el vino.

Ese mismo año salieron las primeras partidas de Brandy, entonces llamado coñac, así como el Ron, el licor Bendito y un largo etcétera, entre ellos el anís seco (denominado en aquel tiempo cazalla). La producción se continuó haciendo en Llubí, se dejó la bodega y se compraron dos casas que se convirtieron en fábrica hasta el año 1940, por razones de expansión, se trasladó a Palma. Durante el 1999 nos mudamos a Calvià a unas nuevas instalaciones pensadas expresamente para bodega y fábrica.

Hoy en día elaboramos nuestros licores de forma artesanal, siguiendo fielmente las recetas tradicionales de nuestros antepasados.

Destil·leries i Cellers Jordi perelló S.L.
Calle de la Mar Mediterrànea, 48-07180 Polígono Son Bugadelles
Santa Ponça - Mallorca - España T. +34 971 699 017
www.trescaires.com - trescaires@trescaires.com



<https://www.facebook.com/trescaires>

<https://twitter.com/trescaires>