

**“El auténtico secreto de Mallorca... que no deberías conocer jamás”**

**“The authentic secret of Mallorca... that you should never know”**



**Brandy SUAU 8**  
Sabor Reserva

**Aspect:** Ámbar oscuro, brillante, sin partículas en suspensión.  
**Aroma:** Buen balance entre todos sus componentes, muy bien integrados y sin aromas irritantes.

**Sabor:** Armónico de un destilado bien envejecido, bien integrado de todos los sabores, ligeramente dulce frutal. Sensación al tragar: Ligeros toque punzante, sin astringir, ni quemar, permanece bien en el paladar recordando un buen destilado de uvas añejas.

**Aspect:** brilliant dark amber, no suspended particles.  
**Aroma:** Good balance between all of its components, well blended with no irritating aromas.  
**Mouthfeel:** Concentrated to a well aged distillate, all the flavours are well integrated, lightly sweet and fruity.  
**Throatfeel:** lightly stinging, no bitterness or sharpness, it stays in the palate recalling a good distillate from aged grapes.



**Brandy SUAU 15**  
Original desde 1851

**Aspect:** Ámbar oscuro, brillante, con destellos cobrizos en la copa.  
**Aroma:** Muy buena integración aromática entre todos sus componentes destilados y la madera de roble.  
**Sabor:** Recuerda bien la fermentación de los mostos vínicos, ligeramente dulce, frutal, madura de yable envejecido, con toques de vainilla. Sensación en garganta: Ligeros toque punzante, sin astringir ni quemar, permanece bien en el paladar recordando las notas iniciales de su composición aromática.

**Aspect:** Dark amber, bright with copper flashes in the glass.  
**Aroma:** Very good aromatic integrity between all of its distillate components and oak wood.  
**Mouthfeel:** It is reminiscent of the wine alcohol fermentation, slightly sweet, fruity with aged oak wood and vanilla hints.  
**Throatfeel:** Slightly sharp, neither bitter nor spicy. It remains well in the palate. It is reminiscent of the initial notes of its aromatic composition.



**Brandy SUAU 25**  
Selección de Egea

**Aspect:** Ligeramente viscoso, de color caoba oscuro.  
**Aroma:** Tostado, madera, recuerda los alcoholos vínicos, muy transformados y envejecidos durante largo tiempo.  
**Sabor:** Ligeramente fegoso en boca, madera tostada, frutas secas, vainilla, almendrado, con liger dulzor perceptible al tragar. Sensación en garganta: Ligeros toque punzante, sin picar, astringir, plena en el paladar, en las vías retro-nasales se siente balsámico.

**Aspect:** Slightly viscous, of a dark mahogany color.  
**Aroma:** Toasted and woody, reminiscent of wine alcohols well transformed and aged during a long period of time.  
**Mouthfeel:** Slightly spicy in the mouth. It has a coated wooden taste with dry fruits, vanilla and walnuts. Slightly sweet and perceptible when swallowed.  
**Throatfeel:** Slightly sharp, not spicy, unctuous and full in the palate with a retro-nasal cooling feeling.



**Brandy SUAU 50**  
Reserva añeada "Capitán Suau"

**Aspect:** Caoba oscura, saturado por el largo periodo de almacenamiento.  
**Aroma:** De una gran complejidad aromática, fruto de la combinación majestuosa de oxidación de los componentes etílicos con los componentes de las barricas que le han alojado por largos años.  
**Sabor:** Sensación de plenitud en boca, recuerda muy bien los adosos robustos y la plenitud del roble envejecido, toques de queso añejado y frutos deshidratados como las uvas.  
**Sensación en garganta:** Balsámico, refrescante, con una ligera fegosidad, es muy unctoso y persistente.

**Aspect:** Dark mahogany, saturated in a long aging process.  
**Aroma:** Of a great aromatic complexity, fruit of the majestic combination of the alcohol component oxidation with the components of the casks that have kept them for many years.  
**Mouthfeel:** Feeling of fullness in the mouth, it reminds us of a robust stonage and aged oak with hints of caramelized and dehydrated fruits, such as grapes.  
**Throatfeel:** Soothing and refreshing with a slight burn, it is unctuous and persistent.