D´OLARTE Vinos de Frutas

Planta calle 6 N° 2-34 POPAYAN CAUCA COLOMBIA Oficina carrera 3 N ° 5-79

TEL: (57)(2) 8243925 3006128262

www.deolarte.com e-mail: secretaria@deolarte.com

¿Quiénes somos?

Somos una Empresa familiar, creada para la elaboración de vinos aprovechando la variedad de frutas nativas de la región y su clima favorable y utilizando los conocimientos y tradición de generaciones pasadas que vinieron de España y al no encontrar la posibilidad de elaborar el vino de uva lo hicieron de naranja. Durante más de 170 años produjeron éste para consumo doméstico siendo fundamental en la mesa de reuniones familiares.

Planta calle 6 N° 2-34 POPAYAN CAUCA COLOMBIA Oficina carrera 3 N ° 5-79

TEL: (57)(2) 8243925 3006128262

www.deolarte.com e-mail: secretaria@deolarte.com

Nuestros productos



Somos una innovadora propuesta alternativa al vino tradicional de uva, única en Colombia a nivel comercial, que abre la mente y los sentidos a nuevas experiencias.

Nuestro vino semi-seco es procesado sin químicos para que sea sano, contribuyendo a consumos ecológicos. Se obtiene a través de las mismas prácticas de elaboración de los vinos de uva, la fermentación alcohólica normal de los jugos puros de naranja, mora y maracuyá provenientes de la Cordillera Central y el añejamiento en barriles.

De majestuosos colores: Dorado para el de naranja, púrpura para el de mora y cobrizo para el de maracuyá; con texturas suaves al paladar, sabores afrutados y bouquets mejorados durante el proceso de añejamiento por el señorío del roble americano, y francés de las barricas de crianza, además de aromas de azahares que recuerdan los naranjos en flor, y de otras flores silvestres de nuestro trópico.

Planta calle 6 N° 2-34 POPAYAN CAUCA COLOMBIA Oficina carrera 3 N ° 5-79

TEL: (57)(2) 8243925 3006128262

www.deolarte.com e-mail: secretaria@deolarte.com

Misión

Producir y comercializar bebidas alcohólicas y no alcohólicas de alta calidad para presentar nuevas alternativas a los consumidores y generar fuentes de trabajo utilizando productos naturales y conservando el medio ambiente.

Visión

Para el año 2020 nuestra empresa tendrá presencia nacional e internacional con diversos productos de la mejor calidad contando con personal competente y tecnología de punta.

Políticas de Calidad

1. Desarrollar un sistema de mejoramiento continuo o sea de CALIDAD TOTAL.
2. Satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros clientes.
3. Cumplir de las normas establecidas para nuestra industria.
4. Conservar el medio ambiente y el entorno laboral.
5. Desarrollar actividades de responsabilidad social.

Planta calle 6 N° 2-34 POPAYAN CAUCA COLOMBIA Oficina carrera 3 N ° 5-79

TEL: (57)(2) 8243925 3006128262

www.deolarte.com e-mail: secretaria@deolarte.com

Vino de naranja



Vino de naranja

Elaborado con jugo puro de naranja sin aditivos, colorantes, conservantes, ni saborizantes. Su proceso se hace con la mayor atención en cada una de las operaciones del proceso para obtener la máxima calidad del producto. Su crianza en barricas de roble que fortalece y agrega nuevos aromas y sabores para estructurar el inigualable bouquet de este excepcional vino.

750cc De 7 a 8 copas por botella

375cc De 3 a 4 copas por botella

187cc De 2 por botella

Grado Alcohólico 10% volumen

Registro sanitario: 20121 - 0005701

Planta calle 6 N° 2-34 POPAYAN CAUCA COLOMBIA Oficina carrera 3 N ° 5-79

TEL: (57)(2) 8243925 3006128262

www.deolarte.com e-mail: secretaria@deolarte.com

Vino de mora



Vino de mora

La cordillera central en el área del Cauca es muy rica en diversidad de flora, así como de insectos y aves polinizadoras, es por esta razón que las moras producidas en esta región son especialmente aromáticas, trasmitiendo esa característica al vino producido con esta fruta.

750cc De 7 a 8 copas por botella

375cc De 3 a 4 copas por botella

187cc De 2 por botella

Grado Alcohólico 10% volumen

Registro sanitario: 2014L - 0007407

Planta calle 6 N° 2-34 POPAYAN CAUCA COLOMBIA Oficina carrera 3 N ° 5-79

TEL: (57)(2) 8243925 3006128262

www.deolarte.com e-mail: secretaria@deolarte.com

Vino de maracuyá



Vino de maracuyá

Este vino es elaborado con Maracuyás producidos en el Valle del Patía Cauca, especialmente dulces que al mezclar su delicioso aroma, con los que aporta el roble durante el añejamiento produce un vino inigualablemente placentero.

También es multifacético en su maridaje, se sirve como aperitivo, y diversifica los sabores del cerdo y pollo.

750cc De 7 a 8 copas por botella

375cc De 3 a 4 copas por botella

187cc De 2 por botella

Grado Alcohólico 10% volumen

Registro sanitario: 2014L - 0007408

Planta calle 6 N° 2-34 POPAYAN CAUCA COLOMBIA Oficina carrera 3 N ° 5-79

TEL: (57)(2) 8243925 3006128262

www.deolarte.com e-mail: secretaria@deolarte.com

Vino Junior de Naranja



Vino Jr. De naranja

Es un vino de menor tiempo de añejamiento y menor grado alcohólico con una cantidad de burbujas que permiten una sensación diferente a los vinos tradicionales que tenemos. Ideal para los brindis y celebraciones que requieren cantidad por un menor valor.

750cc De 7 a 8 copas por botella

Grado Alcohólico 6% volumen

Registro sanitario: 2015L - 0007548

Planta calle 6 N° 2-34 POPAYAN CAUCA COLOMBIA Oficina carrera 3 N ° 5-79

TEL: (57)(2) 8243925 3006128262

www.deolarte.com e-mail: secretaria@deolarte.com

Notas sobre el producto y recomendaciones para el consumo

Temperatura optima de consumo

Se recomienda que nuestros Vinos sean consumidos a una temperatura entre 12° y 14° centígrados para lograr un óptimo sabor.

Partículas de Fruta

Se podrán encontrar partículas llamadas "solidos suspendidos" los cuales son garantía de que nuestros productos son fabricados con pura fruta. Este es un producto que está sometido a un proceso de filtración solo una vez, buscando descubrir su gran color y manteniendo el equilibrio entre lo visual, sin afectar el sabor.

Este producto en estado estático acumulará dichas partículas en el fondo de la botella por decantación, pero no está asociado con ningún tipo de defecto del producto.

Variación de sabores

Nuestros productos pueden tener variaciones de sabor entre cosechas dependiendo de la maduración y desarrollo de las frutas debido a los climas que la afectan. Estas variaciones no influyen de ninguna manera en la calidad de nuestros productos, siendo Vinos únicos por su fabricación artesanal.

Las variaciones son atribuibles a las condiciones climáticas de cada cosecha las cuales influyen de manera notoria sobre las frutas y finalmente sobre nuestros Vinos.

Maridaje

Nuestros vinos hacen un buen maridaje con tortas, ponqués, canapés, quesos, postres y carnes blancas debido a su sabor cítrico. Los Vinos de Naranja y Maracuyá son ideales con mariscos y en general cualquier tipo de comida de mar.

Planta calle 6 N° 2-34 POPAYAN CAUCA COLOMBIA Oficina carrera 3 N ° 5-79

TEL: (57)(2) 8243925 3006128262

www.deolarte.com e-mail: secretaria@deolarte.com

Puntos de Venta

En la Ciudad de Popayán de dónde es originario este producto, se encuentra en los siguientes puntos de venta:

Aplanchados Doña Chepa Centro

Aplanchados Doña Chepa Rio Blanco

Mora Castilla Centro y Centro Comercial Campanario

Típico Payanés Centro Comercial Campanario

Supermercados Renditiendas

Almacén La 14 Popayán

Exhibición en Almacenes LA 14 y otros puntos de venta...



Además, contamos con codificación en Quindío, Valle del Cauca, Antioquia y Cundinamarca.

Planta calle 6 N° 2-34 POPAYAN CAUCA COLOMBIA Oficina carrera 3 N ° 5-79

TEL: (57)(2) 8243925 3006128262

www.deolarte.com e-mail: secretaria@deolarte.com

Las otras presentaciones



Edición Especial de Mora y Naranja en 750cc (Tapón de corcho)



Botellas de 375cc Mora y Maracuyá (Tapa plástica) y Naranja (Tapón de corcho)



Botellas de 165cc Mora, Naranja y Maracuyá (Tapa plástica)

Planta calle 6 N° 2-34 POPAYAN CAUCA COLOMBIA Oficina carrera 3 N ° 5-79

TEL: (57)(2) 8243925 3006128262

www.deolarte.com e-mail: secretaria@deolarte.com

Algo de nuestra Planta de Producción...



Planta calle 6 N° 2-34 POPAYAN CAUCA COLOMBIA Oficina carrera 3 N ° 5-79

TEL: (57)(2) 8243925 3006128262

www.deolarte.com e-mail: secretaria@deolarte.com

N. I. T

17106812-2

Dirección de Correspondencia:

Carrera 3No. 5-79 Popayán

Teléfono:

3006128262

Página Web:

www.deolarte.com