



SINDHI

---

SPANISH BIODYNAMIC WINES  
GOURMET & LIFESTYLE

---

*[www.sindhiwines.com](http://www.sindhiwines.com)*

SINDHI ES UN ESPACIO DE MÚLTIPLES EMOCIONES.

*SINDHI IS A SPACE OF MULTIPLE EMOTIONS.*

## INDICE

### SUMMARY



|   |    |
|---|----|
| <b>EMPRESA/COMPANY</b> .....                                | 02 |
| RESUMEN EJECUTIVO- <i>EXECUTIVE SUMMARY</i>                 |    |
| MISIÓN Y VISIÓN- <i>MISSION &amp; VISION</i>                |    |
| <b>VINO/WINE</b> .....                                      | 04 |
| VINO SINDHI BIODINAMICO 100% MONASTREL                      |    |
| <i>SINDHI WINE BIODYNAMIC 100% MOURVEDRE</i>                |    |
| ENOLOGO MAESTRO DE LA AGRICULTURA BIODINAMICA               |    |
| <i>OENOLOGIST MASTER IN BIODYNAMIC AGRICULTURE</i>          |    |
| <b>CAVAS/CAVAS</b> .....                                    | 08 |
| CAVA BRUT- <i>CAVA BRUT</i>                                 |    |
| CAVA BRUT ROSADO- <i>CAVA BRUT ROSÉ</i>                     |    |
| <b>CERVEZA/BEER</b> .....                                   | 12 |
| CERVEZA ARTESANA- <i>ARTISAN BEER</i>                       |    |
| CERVEZA DE TRUFA NEGRA- <i>BLACK TRUFFLE BEER</i>           |    |
| <b>PRODUCTOS GOURMET/GOURMET PRODUCTS</b> .....             | 14 |
| ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA- <i>EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i> |    |
| QUESO DE OVEJA CON AOVE Y TRUFA NEGRA                       |    |
| <i>GOAT CHEESE WITH AOVE AND BLACK TRUFFLE</i>              |    |
| IBERICOS- <i>IBERICOS</i>                                   |    |
| SIDRA NATURAL- <i>APPLE CIDER</i>                           |    |
| AZAFRÁN- <i>SAFFRON</i>                                     |    |
| <b>LIFESTYLE</b> .....                                      | 22 |
| PUROS- <i>CIGARS</i>  |    |
| JABÓN DE AZAFRÁN- <i>SAFFRON SOAP</i>                       |    |
| EVENTOS- <i>EVENTS</i>                                      |    |

## RESUMEN EJECUTIVO *EXECUTIVE SUMMARY*

Sindhi Wines, Gourmet & Lifestyle es una marca propia dedicada a la venta de vinos y alimentación gourmet. Constituidos como respuesta a la gran demanda de los clientes por la gastronomía española.

Cada región aporta sus especialidades variando los estilos desde lo más costero hasta lo más rural y tradicional creando un mapa de alimentos y productos característicos de la península ibérica satisfaciendo a quien lo pruebe. En Sindhi Wines, Gourmet & Lifestyle, la gastronomía es placer y emoción, por ello seleccionamos lo mejor que nos puede ofrecer la gastronomía española.

El nombre de la marca fue dado gracias a un grupo de habitantes de habla Sindhi nativos de la provincia de Sindh en Pakistán. Después de la independencia de Pakistán, la mayoría de hindús y Sindhis que habitaban ese territorio emigraron a la India y a otras partes del mundo. El nombre de la empresa, tiene un cargo sentimental haciendo homenaje a los antepasados y los orígenes del fundador.

*Sindhi Wines, Gourmet & Lifestyle is a brand dedicated to the sale of wines and gourmet food. Constituted in response to the great demand of customers for Spanish cuisine.*

*Each region contributes its specialties by varying the styles from the most coastal to the most rural and traditional, creating a map of foods and products characteristic of the Iberian Peninsula satisfying those who try it.*

*In Sindhi Wines, Gourmet & Lifestyle, gastronomy is pleasure and emotion, that is why we select the best that Spanish gastronomy can offer us.*

*The name of the brand was granted by a group of Sindhi-speaking inhabitants native to the province of Sindh in Pakistan. After the independence of Pakistan, most of the countries that have emigrated to India and other parts of the world. The name of the company, has a sentimental charge paying homage to the ancestors and the origins of the founder.*

## MISIÓN Y VISIÓN *MISSION & VISION*

Nuestra misión consiste en posicionarse en primer lugar en el mercado como una marca de alimentación gourmet y productos de alta gama contribuyendo a la creación de emociones para el consumidor.

*Our mission is to position ourself in the market as a brand of gourmet foods and high-end products contributing to the creation of emotions for the consumer.*

Nuestra visión es ser una de las empresas prestigiosas a nivel mundial en distribución gourmet en base a la excelencia de la calidad tanto como el servicio como en la excelencia de nuestros productos.

*Our vision is to be one of the most prestigious companies worldwide in gourmet distribution based on the excellence of quality service and excellent products.*

# SINDHI



## VINO SINDHI BIODYNAMICO

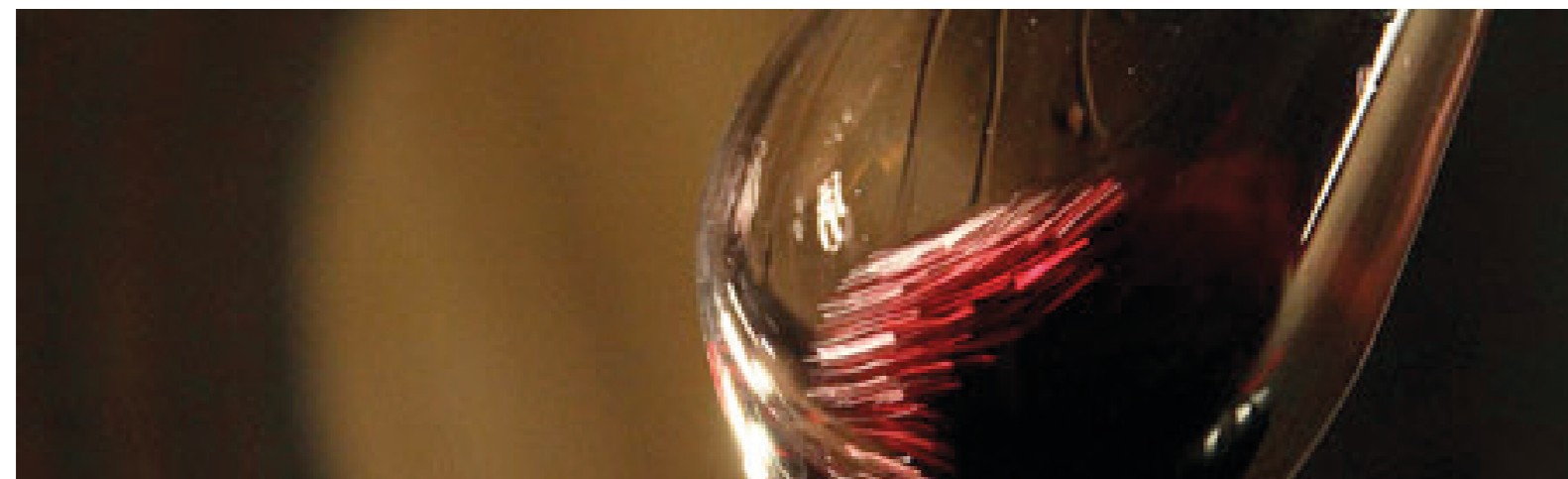
### SINDHI BIODYNAMIC WINE

SindhiWines es una bodega murciana que, en este momento, es pionera en agricultura biodinámica. Nuestro principal objetivo es producir vinos que posean nuestra personalidad única, vinos que sean capaces de destacarse solos, expresando los sabores del terroir cada vez que se degusta un vino Sindhi.

*SindhiWines is a Murcian winery which, at this moment in time, is pioneer in biodynamic agriculture. Our main objective is to produce wines possessing our unique personality, wines that are capable of standing out alone, expressing the terroir flavors whenever a Sindhi wine is tasted.*

Sindhi Wines es una Bodega situada en el noroeste de Murcia a 1700m sobre el nivel del mar. Una mezcla irresistible de licor de cereza, fresas silvestres y Kirsch, con un toque de piel de melocotón y especias.

*Sindhi Wines is a winery situated in the northwest of Murcia 1700m above sea level. An irresistible mix of cherry liquor, wild strawberries and Kirsch, with a hint of peach skin and spices.*



**“EL VIÑEDO MAS ALTO DEL CONTINENTE EUROPEO. 1700 M SOBRE EL NIVEL DEL MAR.”**  
**“THE HIGHEST VINEYARD IN EUROPE. 1700 M ABOVE SEA LEVEL.”**



#### OLOR

*Una mezcla irresistible de licor de cereza, fresas silvestres y Kirsch, con un toque de piel de melocotón y especias.*

#### GUSTO

*Audaz y refrescante, con un final muy largo. Los taninos suaves envuelven cálidamente la lengua, dejando un sabor duradero.*

#### VIÑEDO

*Situado en las caras orientales de España, las uvas son de viñedos de 80 años de edad de arcilla y piedra caliza. La viticultura es estrictamente orgánica.*

#### LA BODEGA

*El vino ha sido envejecido durante diez y catorce meses en barricas nuevas de roble de diferente volumen, y almacenado durante doce meses.*

#### SCENT

*An irresistible mix of cherry liquor, wild strawberries and Kirsch, with a hint of peach skin and spices.*

#### TASTE

*Bold and refreshing, with a very long finish. The smooth tannins warmly envelop the tongue, leaving a lasting flavour.*

#### VINEYARD

*Located on Eastern faces of Spain, the grapes are from 80 year-old vineyards of clay and limestone. Viticulture is strictly organic.*

#### THE CELLAR

*The wine has been aged for ten and fourteen months in new oak barrels of different volume, and stored for twelve months.*

**MAESTRO EN LA AGRICULTURA BIODINAMICA. PEDRO OLIVARES**

*Master in biodynamic agriculture. Pedro Olivares*



*Pedro Olivares, Head of the Winery, is one of leading wine-makers in the whole of Spain. His expertise and knowledge is the result of his world-wide work experience, visiting and working for the most important wineries in New Zealand, Australia, France, Brazil, Italy and Spain.*

*For Pedro, organic wines are de ultimate choice, and, going one step further, with the concept of Pedro's biodynamic philosophy, organic control is created, the technology in the winery is perfected, and a new way of obtaining wines hasbeen evolved*



Pedro Olivares, director de la bodega, es uno de los principales enólogos de toda España. Su experiencia y conocimiento es el resultado de su experiencia laboral en todo el mundo, visitando y trabajando para las bodegas más importantes de Nueva Zelanda, Australia, Francia, Brasil, Italia y España.

Para Pedro, los vinos orgánicos son la última elección y, yendo un paso más allá, con el concepto de la filosofía biodinámica de Pedro, el control orgánico se reduce, la tecnología en la bodega se perfecciona y se ha desarrollado una nueva forma de obtención de vinos.



UN ROJO PROFUNDO Y SENSUAL: EL COLOR DEL VINO MEDITERRÁNEO.  
*A DEEP SENSUAL RED: THE COLOUR OF MEDITERRANEAN WINE.*

SINDHI®



**ORGÁNICO Y BIODINAMICO CAVAS BRUT & ROSADO**  
*ORGANIC AND BIODYNAMIC WINE CAVAS BRUT & ROSÉ*

## CAVA BRUT

**Cavas elaborados a partir de uva Macabeo, Xarel·lo y Parellada, de las viñas más llanas que rodean la masia.**

**Productor :** Sindhi Wines  
**Varietal:** Macabeo, Xarel·lo y Parellada.  
**Terruño:** viñas propias de agricultura ecológica situadas en Subirats.  
**Crianza:** envejecimiento en la cava durante 18-22 meses.  
**D.O.:** Cava.  
**Grado alcohólico:** 11,5o.

### NOTA DE CATA

Color amarillo pálido. El perlage es lento y continuado, formando una corona persistente en la copa de pequeñas burbujas. En nariz se encuentran frutas maduras (manzana, pera) y en boca tiene un buqué suave y persistente y con una acidez agradable.

### ELABORACIÓN

Método tradicional. Segunda fermentación en botella.

### MARIDAJE RECOMENDADO

Aperitivos, ahumados  
Embutidos  
Pescados a la plancha o salsa, Mariscos  
Ensaladas tibias o frías  
Pato, pollo o picantón



*Cavas produced from Macabeo, Xarel·lo and Parellada grapes from the flatter vineyards that surround the farmhouse.*

*Producer: Sindhi Wines  
Varietal: Macabeo, Xarel·lo and Parellada.  
Terroir: Own organically cultivated vineyards located in Subirats.  
Aging: Aging in the cellar for 18 to 22 months.  
D.O. : Cava  
Bottle type: 75 cl.  
Alcohol: 11,5°*

### TASTING NOTES

*Pale straw colour. A slow and continuous stream forms a persistent crown of small bubbles. Ripe fruit on the nose (apple and pear).  
Soft and persistent bouquet in the mouth leaving a pleasant acidity.*

### ELABORATION

*Traditional method. Second fermentation in the bottle.*

### RECOMMENDED SERVING

*Aperitifs  
Smoked food, seafood  
Grilled fish or fish with sauce  
Warm and cold salads or cold cuts  
Duck or chicken*

## BIODYNAMIC FARMING CAVAS ECOLÓGICOS

  
Sindhi

[www.sindhiwines.com](http://www.sindhiwines.com)



# CAVA BRUT ROSÉ

**Cavas elaborados a partir de uva Pinot Noir procedente de tierras frescas, calcáreas con fondo arcilloso.**

**Productor:** Sindhi Wines

**Varietal:** Pinot Noir

**Terruño:** Viñas propias de agricultura ecológica situadas en Subirats.

**Crianza:** Envejecimiento en la cava entre 18 y 20 meses.

**D.O.:** Cava

**Tipo de botella:** Botella de 75 cl.

**Grado alcohólico:** 11,5°

## NOTA DE CATA

Color rosado suave. La burbuja es agradable y constante. Su paso por boca es refrescante gracias a su acidez. El postgusto es largo y sabroso, dónde destacan los frutos rojos y su dulzor.

## ELABORACIÓN

Método tradicional.

Segunda fermentación en botella.

## MARIDAJE RECOMENDADO

Aperitivos

Queso de vaca

Dátiles con jamón

Carpaccios



*Cavas made from Pinot Noir grapes from fresh lands, with calcareous clay bottom.*

*Producer: Sindhi Wines*

*Varietal: Pinot Noir*

*Terroir: Own vineyards ecological agriculture situated in Subirats.*

*Aging: Aging in the cellar for 18 to 20 months.*

*D.O. : Cava*

*Bottle type: 75 cl.*

*Alcohol: 11,5°*

## TASTING NOTES

*Soft Pink color. Bubble is nice and steady. His palate is refreshing thanks to its acidity. The aftertaste is long and tasty, which include red fruits and sweetness.*

## ELABORATION

*Traditional method.*

*Second fermentation in the bottle.*

## RECOMMENDED SERVING

*Appetizers*

*Cow cheese*

*Dates with ham*

*Carpaccios*







## CERVEZA ARTESANAL PREMIUM 100% MALTA

SPANISH PREMIUM CRAFT BEER 100% MALTA

La cerveza artesana Sindhi Lager es una cerveza de estilo Pale Lager, rubia, generosa. Esta cerveza ha sido elaborada con tres diferentes tipos de malta y otros dos de lúpulo. Es una cerveza de baja fermentación, siendo guardada al menos 45 días a -1 °C. Con ella disfrutaras de los sabores maltosos de un proceso de elaboración que cuida todos los detalles, y por ello es una cerveza artesana que resulta especialmente agradable en boca. Es una cerveza equilibrada, que se elabora sin pasteurizar ni filtrar, con carbonatación natural

*The craft beer Sindhi Lager is a Pale Lager blonde beer. This beer has been elaborated with three different types of malt and another two of hops. It is a beer of low fermentation, being stored at least 45 days at -1 °C. With it you will enjoy the malty flavors of a production process that takes care of all the details, and for that reason it is a craft beer that is especially pleasant in the mouth. It is a balanced beer, which is made without pasteurizing nor filtering, with natural carbonation*

## CERVEZA ARTESANAL CON TRUFA NEGRA

ARTISANAL BEER WITH BLACK TRUFFLE

«Una Blonde Ale de sabor fresco, redondo, equilibrado, sin retrogusto y con apreciados matices a trufa negra»

Cerveza artesanal de alta fermentación, elaborada por nuestro maestro cervecero con dos maltas de cebadas y dos lúpulos, además de agua y trufa negra de nuestro territorio, dando el resultado de una Ale dorada con una moderada intensidad y un complejo aroma y sabor a trufa negra.

Alc. 5,5% Vol. | Formatos: 33 cl – 55 cl.

«A Blonde Ale with a fresh flavor, round, balanced, without aftertaste and with appreciated nuances of black truffle»

Craft beer of high fermentation, prepared by our master brewer with two malts of barley and two hops, in addition to water and black truffle from our territory, giving the result of a Golden Ale with a moderate intensity and a complex aroma and flavor of black truffle .

Alc. 5.5% Vol. | Formats: 33 cl - 55 cl.



## PRODUCTOS GOURMET *GOURMET PRODUCTS*



### **ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN** *EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

En nuestra almazara nos centramos en la calidad de nuestro aceite de oliva virgen extra.

Nos ocupamos de todo el proceso, desde la recogida de las aceitunas en su momento óptimo para el almacenamiento del aceite en los depósitos, todo a través de un cuidadoso proceso de producción en nuestras instalaciones en las que extraemos nuestro aceite de oliva virgen extra a bajas temperaturas entre 20 ° y 28 °, con este proceso de extracción en frío se consigue una pequeña cantidad de aceite, pero con una calidad suprema que nos diferencia del resto.

*In our Oil Mill we focus on the quality of our extra virgin olive oil. We look after the entire process, from the collection of the olives at their optimum moment to the storage of the oil in deposits, all through a careful process of production at our facilities where we extract our extra virgin olive oil at low temperatures between 20 ° and 28 °, with this cold extraction process a small amount of oil is achieved, but with supreme quality that sets us apart from the rest.*



## QUESO DE OVEJA EN AOVE CON TRUFA NEGRA GOAT CHEESE IN AOVE WITH BLACK TRUFFLE



Queso puro de oveja 100% en aceite de oliva virgen extra con trufa blanca y negra. Producto ideal para tomar como aperitivo, en ensalada, crepes, con platos de pasta,... No olvidar usar el propio aceite para aliñar ensaladas, pescados, verduras, etc.

*Pure 100% sheep cheese in extra virgin olive oil with white and black truffle. great product to take as an appetizer, in salad, crepes, with pasta dishes, ... Do not forget to use its own oil to dress salads, fish, vegetables, etc.*



## OLIVAS OLIVES

De los antiguos olivos aragoneses y los extensos olivares andaluces, seleccionamos las mejores aceitunas de España para garantizar un producto de máxima calidad. Una amplia gama de aceitunas y alinos completan la familia de SindhiOlives para hacer de nuestra firma un referente como proveedor y distribuidor de aceitunas

*From the old Aragonese olives trees and the extensive Andalusian olives groves, we select the best olives in Spain to guarantee a product of the highest quality. A wide range of olives and seasoning completes the Sindhi Olives range to make our firm a reference as olives supplier and distributor*





## IBERICOS

### IBERICOS

Dedicación, paciencia y trabajo duro hacen de esta pieza una maravilla apreciada en todo el mundo. Ibéricos de bellota Jamón SINDHI están hechos de una cuidada selección de cerdos ibéricos criados (lanzados en los pastos) y un curado lento, tranquilo, para dar vida a una delicadeza única. Que se caracteriza por su rico sabor, cálido en el paladar, con una textura na al gusto y un aroma inolvidable.

*Dedication, patience and hard work make this piece a wonder appreciated worldwide. Acorn Iberian Ham SINDHI are made from a careful selection of Iberian Pigs (Bred released in the pasture) and a slow curing, sedate, to give life to a unique delicacy. Characterized by its rich, warm avor on the palate, with a ne texture at taste and an unforgettable aroma.*



## SIDRA NATURAL

### APPLE CIDER



Típica sidra asturiana. Partiendo de manzanas autóctonas recogidas en pomaradas seleccionadas por sus mejores condiciones agronómicas. Elaboramos esta sidra natural utilizando los métodos y usos tradicionales.

Aroma: A manzana madura, fresco y limpio.

Sabor: Equilibrado, con cuerpo y sabrosa. Buena composición de taninos que dejan una agradable sensación de sequedad en boca.

Seca y refrescante.

*Typical Asturian cider. From native picked apples in selected for their best agronomic conditions orchards. We developed this natural cider using traditional methods and uses.*

*Aroma: A ripe, fresh and clean apple.*

*Taste: Balanced, full-bodied and avorful. Good composition of tannins that leave a pleasant sensation of dry mouth. Dry and refreshing.*

Esta sidra ha tenido una excelente acogida en los mercados internacionales, tiene muchos clientes repartidos por todo el mundo y muchos expertos y foros la consideran una de las mejores sidras del mundo.

Nuestra prioridad es poner todo nuestro amor, dedicación y esfuerzo en todo lo que hacemos, para que nuestros clientes puedan disfrutar los frutos de nuestras labores.

*This cider has had an excellent welcome among the international markets, having many customers spread across the world and being considered by many experts and various forums as one of the best ciders in the world.*

*Our priority is to put all our love, dedication and effort into everything we do, so our customers can enjoy the fruits of our labours.*



# AZAFRÁN

## ZAFRON

Puro azafrán español recogidos a mano en La Mancha, España. El azafrán de la Mancha es reconocida como la más alta calidad en el mundo. Todo natural y cultivado sin pesticidas o fertilizantes. La calidad está certificada por ISO (International Standards Organization).

*Pure Spanish saffron hand-picked in La Mancha, Spain. La Mancha saffron is renowned to be the highest quality in the world. All natural and grown without pesticides or fertilizers. Quality is certified by ISO (International Standards Organization).*



# LIFESTYLE

## PUROS CIGARS

Los puros artesanales SINDHI se elaborarán totalmente a mano, uno por uno, especialmente para cada cliente, para cada caso, exclusivamente por nuestros maestros de tabaco de 3a generación de SINDHI, con un perfecto acabado típico de la antigua tradición de la fábrica más antigua de Canarias y con la frescura de la mejor puro recién hecho.

*SINDHI cigars is be elaborated completely handmade, one by one, especially for each customer, for each event, exclusively by our tobacco masters of 3rd generation of SINDHI, with a perfect nish typical of the old tradition from the oldest factory in the Canaries and with the freshness of the best freshly made cigar.*



## JABONES SOAP

Todos nuestros jabones son 100 % naturales y elaborados de forma artesanal mediante saponificación en frío.

Por su alto contenido en aceite de oliva virgen extra, es un jabón delicado y emoliente para la piel, y conocido por sus propiedades hidratantes.

La arcilla blanca es tradicionalmente conocida por eliminar impurezas de la piel y evitar la aparición de acné y granitos. Utilizado como jabón facial tiene un efecto tensor que ayuda a combatir la flacidez.

El azafrán ha sido utilizado desde la antigüedad para combatir arrugas, flacidez, inflamaciones y todo tipo de enfermedades de la piel. Además de ser un gran antioxidante y calmante, es rico en flavonoides y tiene propiedades anti arrugas y anti manchas. El pistilo de esta flor contiene una elevada concentración de glicanos, un polisacárido capaz de actuar sobre las células para mantenerlas nutridas y sanas. Además de aclarar y rejuvenecer la piel, la deja suave, hidratada, limpia y libre de impurezas y acné.

El aceite de argán previene el envejecimiento y las estrías, atenúa las arrugas, alivia la irritación y el picor y cura heridas, llagas y eccemas. También es efectivo contra el acné.

*All our soaps are 100% natural and made by hand using cold saponification.*

*Because of its high content of extra virgin olive oil, it is a delicate and emollient soap for the skin, and known for its moisturizing properties.*

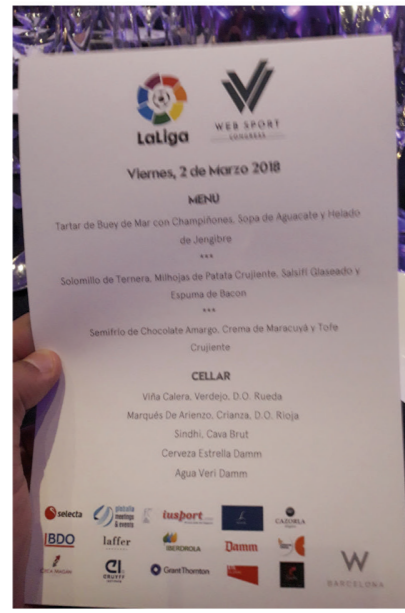
*White clay is traditionally known for removing impurities from the skin and preventing the appearance of acne and pimples. Used as a facial soap it has a tensor effect that helps fight flaccidity.*

*Saffron has been used since antiquity to combat wrinkles, sagging, inflammations and all kinds of skin diseases. Besides being a great antioxidant and soothing, it is rich in flavonoids and has anti wrinkle and anti-blemish properties. The pistil of this flower contains a high concentration of glycans, a polysaccharide capable of acting on cells to keep them nourished and healthy. In addition to clarifying and rejuvenating the skin, it leaves it soft, hydrated, clean and free of impurities and acne.*

*Argan oil prevents aging and stretch marks, attenuates wrinkles, relieves irritation and itching and heals wounds, sores and eczema. It is also effective against acne.*



# EVENTOS EVENTS







SINDHI


---

SPANISH BIODYNAMIC WINES  
GOURMET & LIFESTYLE

---

[www.sindhiwines.com](http://www.sindhiwines.com)

 *Sindhi Wines*

 *sindhiwines*