Carmelitano

Desde 1896

BODEGAS Y DESTILERÍAS

MEMORÁNDUM

INFORMACIÓN Y CONTACTO
(+34) 964 30 08 49
carmelitano@carmelitano.com

Calle Bodolz, 12
12560 - Benicasim (Castellón), España

www.carmelitano.com

ESPIRITUOSOS ESPAÑA

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

VALENCIA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Carmelitano

Desde 1896

BODEGAS Y DESTILERÍAS

ÍNDICE

HACIENDO HISTORIA DESDE EL S. XVII
CONECTANDO CON EL ORIGEN PASADO, PRESENTE Y TRADICIÓN
ACTIVIDADES TURÍSTICAS DURANTE TODO EL AÑO
CARMELITANO PRODUCTOS ARTESANOS DE CALIDAD
LA ELABORACIÓN EN ALAMBIQUES TRADICIONALES DE COBRE
UN NUEVO TIEMPO DEFENDIENDO LA TRADICIÓN
119 GINEBRA PREMIUM LONDRON DRY TU MOMENTO PREMIUM
VODKA 71 PREMIUM UN VODKA IRRESISTIBLE
119 GINEBRA PREMIUM EDICIÓN ESPECIAL BENICÀSSIM
LICORES SUAVES Y SELECTOS
LICOR CARMELITANO UNA BEBIDA CON HISTORIA
VINOS DULCES ARTESANOS Y BRILLANTES
VERMOUTH UN APERITIVO DE SABORES
HIERBAS SUECAS DIGESTIVO Y DEPURATIVO
CREACIÓN E INNOVACIÓN SOLUCIONES Y SERVICIOS

HACIENDO HISTORIA

La orden religiosa de los Padres Carmelitas Descalzos nació en el monte Carmelo, en Palestina. Al llegar a Europa se integró en el movimiento espiritual de los hermanos mendicantes.

En el siglo XVII, los Carmelitas llegaron a los montes del Desierto de las Palmas donde construyeron un monasterio. Entre ellos Fray Antonio de Jesús María, destacado estudioso y conocedor de las hierbas aromáticas. Al convertirse en Casa Noviciado hubo que atender las necesidades de los novicios, sus estudios y formación y por este motivo pensaron en comercializar una bebida aromática, extraída de la infinidad de hierbas autóctonas de los montes del Desierto de las Palmas.

En los sótanos del Monasterio se instalaron unos alambiques y hacia el 15 de octubre de 1896, se comercializaron las primeras botellas de nuestro insigne Licor.

Dada la mala comunicación, se pensó en trasladar las destilerías a la villa de Benicasim y en el año 1912 se fundaron las actuales bodegas y destilerías en las que, además de elaborarse nuestro exquisito Licor, se ha ampliado la gama de productos, conjugando antiguas directrices y recetas artesanas con las técnicas actuales más modernas.

1694

Un buen día, los Carmelitas llegaron a los montes del Desierto de las Palmas, llamado así por la abundancia de palmito o palma que hay en sus tierras, y se prendaron de su soledad y belleza y decidieron construir un monasterio de donde salían los religiosos para proclamar la palabra de Dios.

Dicho monasterio pronto hizo que el Desierto de las Palmas se convirtiera en un potente foco de atracción espiritual. Entre sus religiosos hay que recordar a Fray Antonio de Jesús María, un hermano carmelita que, entre otras cosas, destacó por el estudio de las hierbas aromáticas.

1896

Al convertirse en Casa Noviciado, la orden tuvo que atender las necesidades de los novicios, sus estudios y formación, por lo que pensaron en comercializar una bebida aromática, extraída de la infinidad de hierbas que hay en los montes del Desierto de las Palmas y cuya fórmula se mantiene en secreto hasta nuestros días.

En consecuencia, en los sótanos del Monasterio se instalaron unos pequeños alambiques junto con los demás útiles necesarios, y hacia el 15 de octubre de 1896, fiesta de Santa Teresa de Jesús, se comercializaron las primeras botellas de nuestro insigne Licor.

El hecho de que los religiosos, que normalmente se dedicaran a la oración y al trabajo de la tierra, se decidieran a producir licor y a distribuirlo por medio mundo, era algo insólito para 1896.

La fábrica de Licor Carmelitano fue incorporando las novedades del mercado: el alambique traído de Francia, último grito para el momento o convertirse en la primera empresa que causó alta en la Seguridad Social de la provincia de Castellón. Las etiquetas de los productos fueron traducidas especialmente al inglés y se cambió el diseño y la presentación de la marca, que realizaban los dibujantes de la comunidad eclesiástica.

1903

La producción que había comenzado en los sótanos del convento, pasó a realizarse fuera, en el edificio conocido como “la antigua fábrica”, que posteriormente se convertiría en un albergue juvenil.

1909

Carmelitano estuvo presente en la Exposición Regional Valenciana de 1909, junto con 1.377 firmas valencianas más, con el expositor Nº 88, y el Licor Carmelitano recibió diploma de honor con Medalla de Oro, al igual que en la exposición nacional que se celebró el año siguiente.

1912

Dada la mala comunicación, ya que todo el transporte se realizaba a lomos de caballerías, se pensó en trasladar las destilerías a la villa de Benicasim, situada en la Costa del Azahar. Por aquellos días el edificio era conocido como “La Fábrica”.

El traslado se realizó siendo Provincial de la Orden el Padre Bernardino de Jesús María; entonces se fundaron las actuales bodegas y destilerías en las que, además de elaborarse nuestro exquisito Licor, mediante el proceso antiguo y artesanal, se amplió la gama de productos Carmelitano, (moscatel, vino de misa, licor de café, etc.), conjugando recetas y directrices antiguas y artesanas con las técnicas modernas actuales.

CONECTANDO CON EL ORIGEN

Pasado, presente y tradición

Las Bodegas y Destilerías Carmelitano transitan por el siglo XX como custodios de las tradiciones iniciadas en el siglo XVII, destilando y comercializando su moscatel y sus licores de fórmulas ancestrales que acaban siendo muy conocidos y apreciados en la región de Castellón y en general en todo el Levante español.

Sin embargo, hacia 1991 se emprende un camino empresarial nuevo, no exento de riesgos y dificultades, con el reto ilusionante de convertir a Carmelitano en una referencia notable dentro del mundo de los licores y destilados, ampliando su implantación geográfica. Es en este trayecto donde nos vemos obligados a aplicar técnicas de mejora continua, tanto en la calidad y cantidad de nuestros productos como en las reformas necesarias en la destilería y las bodegas que nos permitan generar experiencias únicas en nuestros consumidores y visitantes. En este sentido podemos afirmar hoy con orgullo que hemos dado un “salto cuántico” hacia el futuro, tanto a través de la calidad de nuestros nuevos productos de gama premium –ginebras y vodka– como en la actualización de nuestras instalaciones. Todo ello sin perder nuestra esencia ni olvidar nuestras tradiciones.

1991

La firma se vendió en 1991, aunque la congregación conservó la propiedad de la empresa.

2009

El 10 de junio de 2009, Carmelitano es premiado con una placa conmemorativa por su participación en la Exposición Regional de Valencia de 1909. La placa fue otorgada conjuntamente por el Excelentísimo Ayuntamiento de Valencia y por la Cámara de Comercio de Valencia.

2015

Después de un largo proceso de investigación y desarrollo nace la 119 London Dry Gin, la ginebra Premium de Carmelitano Bodegas y Destilerías, fruto del arduo trabajo de nuestro maestro destilador Manuel Blasco Vallés.

2016

En marzo de 2016, 119 London Dry Gin es galardonada con la Medalla de Plata en el San Francisco World Spirits Competition, de California, uno de los certámenes con mayor prestigio a nivel mundial en la industria de los vinos y las bebidas espirituosas.

Ese mismo año, nuestra ginebra Premium también es galardonada en el Catavimum World Wine & Spirits, celebrado en Vitoria, con La medalla de Oro, confirmando la calidad y exquisitez de la primera ginebra Premium de Benicasim.

Además de los premios otorgados a 119 Gin, nuestros vinos y licores también fueron premiados en el Catavinum 2016. Los exquisitos Licor Carmelitano y Licor de Café fueron premiados con la Medalla de Oro, mientras que el licor de Avellana Carmelitano y el Moscatel Carmelitano obtuvieron Medalla de Plata.

2019

119 London Dry Gin vuelve a ser premiada con la medalla de plata en el San Francisco World Spirits Competition convirtiéndose en la única Ginebra española que revalida dicho galardón.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Telf: +34 964 30 08 49
Móvil: +34 667 673 716

carmelitano@carmelitano.com
reservas@carmelitano.com

ACTIVIDADES TURÍSTICAS

DURANTE TODO EL AÑO

- Visitas guiadas a Bodega y Destilería
- Degustación de licores
- Visitas Premium con degustación de gintonics en la bodega centenaria
- Visitas educacionales
- Actividades de grupos

EVENTOS DESTACADOS

- Julio: So Lovely Pop-up
- Actuaciones musicales – todo el año
- Escape Room Weekend
- Eventos privados
- Jornadas de puertas abiertas

CARMELITANO

Productos de calidad de forma artesanal

Carmelitano, Bodegas y Destilerías está ubicada en Benicasim (Castellón). Nuestra filosofía se caracteriza por elaborar productos de calidad de forma artesanal, en cuidados lotes de 500 litros. Desde 1896, los Padres Carmelitas, que fundaron Carmelitano, nos dejaron directrices antiguas y artesanas que conjugamos con las técnicas modernas más actuales para fabricar nuestros productos.

El Museo Carmelitano es un edificio del 1912, una mezcla de estilos entre masía de gente pudiente y casa solariega de campo de burgueses.

Su armonía no proviene sólo de la traza arquitectónica, sino de la simbiosis entre trabajo de campo y producción artesanal, entre la función económica y la estética.

En estas instalaciones se pueden visitar las cavas y degustar sus productos.

El Licor Carmelitano, elaborado con hierbas, semillas y raíces que existen en el Desierto de las Palmas, y el Moscatel Carmelitano, producto de la uva moscatel que se cosechaba en abundancia en el término municipal de Benicasim, son conocidos y de buena fama. Las destilerías se encuentran ubicadas en las faldas del Desierto, en su camino hacia el mar, y debido al cambio urbanístico, prácticamente, en el centro del casco urbano de Benicasim.

En estas bodegas y destilerías recibimos visitantes durante todo el año, interesados en conocer nuestra historia y en degustar nuestros licores.

¡VISÍTENOS!

ELABORACIÓN

ALAMBIQUE

Carmelitano elabora con esmero todos sus destilados en alambiques tradicionales de cobre, siguiendo fielmente los procesos ancestrales heredados de los Padres Carmelitas del Desierto de las Palmas, que desde 1896 comenzaron a comercializar el exquisito Licor Carmelitano.

Más de un siglo después, seguimos conservando las tradiciones heredadas, que hemos fusionado con los procesos más modernos, para que nuestro maestro destilador elabore productos completamente artesanales y siempre en pequeños y cuidados lotes de 500 litros, lo que garantiza la calidad y finura de nuestros destilados.

Estamos orgullosos de ser una de las destilerías más antiguas de España.

BOTÁNICOS

Enebro bayas
(Juniperus communis)

De origen europeo, son el fruto del árbol del mismo nombre. Es el aromatizante de la ginebra, confiriéndole notas resinosas, balsámicas y leñosas. También se utiliza en la elaboración del Licor Carmelitano.

Chufa
(Cyperus esculentus)

De origen Valenciano, la chufa es el tubérculo comestible de una planta herbácea.
Es mundialmente conocida por ser la materia prima principal de la horchata, la bebida valenciana por excelencia

Clavos de especie
(Syzygium aromaticum)

Extraídos del árbol del clavo o clavero especie originaria de Asia. De características organolépticas muy intensas, tiene propiedades que aportan un sabor acre y un gusto ardiente, que utilizado en las proporciones adecuadas confiere un toque aromático y sabor insustituibles.

Corteza de naranja amarga
(Citrus aurantium)

De origen nacional, posee grandes cualidades antioxidantes.

Melisa
(Melissa officinalis)

Nativa de Europa y de la región mediterránea, apreciada por su fuerte aroma a limón. Es una planta de hojas muy aromáticas que aporta frescura y notas cítricas.

Flor de Azahar
(Citrus aurantium)

Originaria del sudeste de Asia, la flor de azahar es la flor del naranjo, que se distingue por su aroma muy perfumado. Entre otras posee propiedades carminativas y tranquilizantes. Aporta un aroma dulce que recuerda a la miel.

Flor de tomillo
(Thymus vulgaris)

Planta de origen europeo. El tomillo se caracteriza por tener una buena cantidad de aceites esenciales. Estos son los que terminan convirtiendo a esta hierba en una especie muy aromática, donde se destaca su toque fresco,ligeramente mentolado y astringente.

Corteza de naranja dulce
(Citrus sinensis)

Extraída exclusivamente de naranjas valencianas, aporta gran cantidad de aceites esenciales que le confieren el sabor típico mediterráneo.

Raíz de Jengibre
(Zingingiber Officinale)

De origen asiático es una planta cuyo tallo subterráneo es muy apreciado por su aroma y sabor picante. Aporta notas cítricas que recuerdan a la citronela, aroma seco, especiado y picante.

Botánicos secretos

Utilizamos botánicos de nuestra tierra, que a día de hoy continuamos manteniendo en secreto...

Un **NUEVO** tiempo

Fue tras una de las repetidas visitas que solíamos hacer a las ruinas del antiguo convento de los Carmelitas en el Desierto de Las Palmas cuando entendimos, de golpe, cuál debía ser nuestro próximo paso para seguir defendiendo con pasión nuestras tradiciones sin renunciar a un futuro ilusionante y lleno de novedades. Desde ese lugar nos fue muy fácil imaginar a nuestros monjes en frías y oscuras noches de invierno mitigadas con el calor de sus licores de fórmula secreta y nos propusimos traer al tiempo presente aquellos sabores llenos de aromas complejos y destilación minuciosa.

Utilizaríamos los mismos alambiques de cobre, instalados en el edificio actual de la villa de Benicasim desde 1912. Combinaríamos las mismas hierbas que se recogían en el propio Desierto tres siglos atrás. Y despertaríamos las fórmulas ancestrales de los monjes para constituir la base de nuestro nuevo destilado. Íbamos a crear, en suma, bebidas de altísima calidad y de aroma inigualable, que enlazaría las tradiciones del pasado con los sabores del futuro.

Hicieron falta muchos meses de laboratorio, de pruebas de formulación, interminables horas de alambique, litros de destilado desechados, apasionadas discusiones sobre este o aquel aroma o los distintos matices de sabor, para traer al mundo a la criatura perfecta, una creación única e inimitable, que representaba todo aquello que perseguíamos: sabores para el siglo XXI que encerrasen la magia de las tradiciones del siglo XVII.

Nació así nuestra 119 gin, el licor Carmelitano hecho ginebra, cuya calidad ya ha quedado patente en certámenes internacionales y que despiertan en nosotros el orgullo de una paternidad emocionante e ilusionada. Queremos compartir nuestra creación con todo el mundo y crear una experiencia inolvidable... para que nuestros antecesores, los Padres Carmelitas, sigan siendo recordados otros tres siglos más.

119 London Dry Gin

TU MOMENTO **Premium**

SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION 2016 SILVER

SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION 2019 SILVER

2016 **2019**

Es una ginebra Premium, tipo London Dry Gin, de 40 grados, obtenida artesanalmente por doble destilación en alambique tradicional de cobre, en pequeños lotes de 500 litros.

El producto final es cristalino, donde destacan principalmente los aromas y sabores a enebro, cardamomo, jengibre y notas frescas herbáceas; es sedoso y balsámico en boca, para finalizar con un agradable postgusto cítrico.

Cristalina y aromática

119 LONDON DRY GIN

El nombre de la marca proviene del número de años que lleva la destilería en funcionamiento (desde 1896), en el momento del nacimiento de este producto.

119 London Dry Gin vuelve a ser premiada con la medalla de plata en el San Francisco World Spirits Competition convirtiéndose en la única Ginebra española que revalida dicho galardón.

Graduación: 40% Vol.

71 Vodka Premium

UN VODKA
irresistible

71 Vodka es un vodka Premium, tipo aromatizado, de 40 grados, obtenido artesanalmente por doble destilación en alambique tradicional de cobre, en pequeños lotes de 500 litros.

Elaborado con el alcohol más puro, el agua también es una parte fundamental de nuestro destilado. Para su elaboración se utiliza un agua muy pura, suave, equilibrada y de gran calidad, del rico manantial natural Fuente en Segures, de Benassal (Castellón); agua premiada internacionalmente. Para finalizar, se procede a un doble filtrado. Todo esto, para garantizar su calidad, pureza y exclusividad.

Sabor cítrico mediterráneo

71 VODKA PREMIUM

El nombre de la marca proviene del número de kilómetros de distancia que existen desde el manantial hasta nuestra destilería.

Graduación: 40% Vol.

119 Gin
Edición Especial Benicàssim

LA GINEBRA DE
Benicàssim

Edición Especial Benicàssim es una ginebra Premium, tipo Gin Destilado de 40 grados, obtenida artesanalmente a partir de la técnica de doble destilación de pequeños lotes de 500 litros en alambique tradicional de cobre, con una cuidada selección de botánicos, naranja dulce y naranja amarga autóctonas, obteniendo así todo el aroma característico de este trocito del Mediterráneo.

Vestido de color naranja dorado, presenta un perfume sutil y agradable a naranja. En boca mantiene la esencia de su base y conjuga perfectamente la fruta con entrada fina y golosa, paso sabroso y explosión cítrica al pasar.

Grata sorpresa por descubrir

119 GIN
EDICIÓN ESPECIAL BENICÀSSIM

De trago muy agradable y reconocible, aportará chispa y sabor a los combinados

Graduación: 40% Vol.

LOS LICORES
suaves y selectos

Personalidad

LICOR DE AVELLANA

Licor suave.

Equilibrio perfecto entre la riqueza del dulce y el sabor de la avellana.

Gran finura y personalidad.

Es perfecto para acompañar los postres, el café o en copa con hielo, así también como aperitivo.

Graduación: 24% Vol.

Centenario

LICOR DE CAFÉ

Fórmula centenaria del Hermano Antonio, cenobita del Desierto de Las Palmas.

Destilado en nuestros alambiques de manera artesanal.

Licor transparente, sin aditivos ni colorantes, de exquisito gusto.

Graduación: 30% Vol.

Homenaje

LICOR DE CREMA DE ARROZ CON LECHE

Homenaje a los agricultores de Benicasim que se dedicaron al cultivo del arroz.

Es perfecto para después de la comida con un sabor que recuerda a postres favoritos de varias generaciones.

Graduación: 15% Vol.

Licor Carmelitano

UNA BEBIDA
con historia

Como quintaesencia de finas hierbas, raíces y semillas, símbolo de contemplación, ingenio y trabajo, es un excelente licor destilado en alambique de cobre, mediante un proceso antiguo y artesanal que los Padres Carmelitas comenzaron en el año 1896 en el Monasterio del Desierto de las Palmas de Benicasim, cuyo secreto se conserva hasta nuestros días.

Un licor centenario

LICOR CARMELITANO

Bebida aromática, extraída de la infinidad de hierbas autóctonas de los montes del Desierto de las Palmas.

Se empezó a comercializar para dar servicio a los noviciados de la casa.

Graduación: 34% Vol.

VINOS DULCES
Artesanos y brillantes

Limpio y brillante

MOSCATEL CARMELITANO

Un producto único, natural y muy nuestro

En 2019 ha sido calificado con más de 90 puntos por la Guía Peñín 2020, un prestigioso reconocimiento a su calidad. Pertenece a la Denominación de Origen Valencia.

Conserva su fragante aroma y delicioso sabor. Su aspecto limpio y brillante, su color va desde el amarillo pajizo hasta el ámbar oscuro.

Graduación: 15% Vol.

Dulce natural

VINO DE MISA CARMELITANO

Color dorado oscuro con reflejos ambarinos

Elaborado según el más puro proceso artesanal que desde 1896 han utilizado los Padres Carmelitas del Desierto de las Palmas, con uva selecta, fermentada con levaduras especiales que garantizan la más alta calidad.

Graduación: **15% Vol.**

Vermouth Rojo
Carmelitano

UN APERITIVO
de sabores

Este vino dulce es una selección de vinos, macerados con hierbas, flores, raíces, frutas y especias, en toneles de envejecimiento. Al tratarse de un proceso artesanal, su producción es limitada.

Color dorado oscuro con notas de romero, naranja amarga y orégano. Dulce en boca y postgusto ligeramente amargo.

Dulce y amargo

VERMOUTH ROJO CARMELITANO

Ideal como aperitivo

La mejor combinación de hierbas aromáticas y vinos autóctonos, según nuestra fórmula antigua.

Graduación: 15% Vol.

Hierbas Suecas
Carmelitano

DIGESTIVO Y
depurativo

Se trata de un producto medicinal, el cual se destilaba utilizando 14 plantas y hierbas con propiedades beneficiosas según una receta de la Edad Media, recogida ya por Paracelso (1493-1541) y mejorada en 1800 por el doctor sueco Samet quien lo rebautizó como “Hierbas Suecas”.

La herborista austríaca María Treben (1907-1991) autora de uno de los mayores best-sellers en el campo de la herboristería y la parafarmacia, dedicando 9 páginas a las Hierbas Suecas, enumerando sus propiedades antiinflamatorias, de facilitación de riego y de potente depurativo.

A día de hoy, Carmelitano es casi el único productor en España de este remedio natural.

Cuida tu salud

- **HIERBAS SUECAS CARMELITANO**

Licor que vale la pena conocer y degustar, y que nos sumerge de pleno en un mundo de cultura y tradiciones artesanales.

Graduación: 40% Vol.

CREACIÓN
e innovación

Nuestra dilatada experiencia como productores y diseñadores de nuevas bebidas espirituosas nos ha permitido ayudar a emprendedores y creadores en el lanzamiento de nuevos productos al mercado.

LABORATORIO PROPIO
Contamos con un laboratorio propio en nuestras instalaciones para agilizar el proceso de diseño y pruebas y garantizar un servicio óptimo.

MAESTRO DESTILADOR
Nuestro Maestro Destilador es un prestigioso profesional con enorme experiencia en el diseño y elaboración de licores de gran calidad, atendiendo a los requerimientos de nuestros clientes para ayudarles a conseguir exactamente lo que quieren.

PRODUCCIÓN INDUSTRIAL
En nuestra planta de embotellado y etiquetado puede utilizar su propia marca y diseño, para producir su bebida a gran escala.

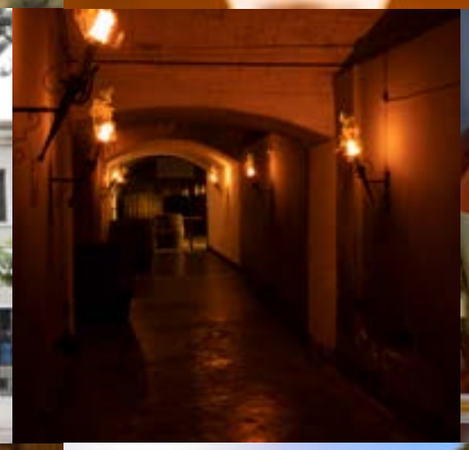
PROYECTOS “LLAVE EN MANO”
Nuestra experiencia como productores y exportadores nos permite colaborar con nuestros clientes en un proceso que va más allá de la producción: aportamos conocimiento como consultores para generar la documentación necesaria, asesorar en aspectos fiscales, etc.

FIABILIDAD
Estamos orgullosos de contar con variados casos de éxito que incluyen tanto la creación de bebidas clásicas como el diseño de productos innovadores, conjugando siempre las técnicas artesanales con la mejora continua de nuestros procesos.

CARMELITANO
1896

119
gin
LONDON DRY GIN

Licor
Carmelitano



Carmelitano

71
71