



KICHÁK

VINOS DE FRUTA

¡REINVENTANDO LOS SABORES!



KICHÁK

Somos una empresa *100% yucateca* especializada en la elaboración y comercialización de *vinos de fruta* auténticos, originales y de exquisito sabor.

Nuestra misión consiste en *tropicalizar* el vino, creando nuevos productos gastronómicos que aporten beneficios a la salud y promuevan el aprovechamiento de productos *agroecológicos*, cultivos más *sostenibles* y apoyo a la *economía local*.





KICHÁK
VINOS DE FRUTA



VINO DE
CAFÉ
JOVEN

ALC. VOL. 11%
CONT. NET. 750 ml.

KICHÁK
VINOS DE FRUTA



VINO DE
FLOR DE JAMAICA
JOVEN

ALC. VOL. 11%
CONT. NET. 750 ml.

KICHÁK
VINOS DE FRUTA



VINO DE
ARÁNDANO
JOVEN

ALC. VOL. 11%
CONT. NET. 750 ml.

KICHÁK
VINOS DE FRUTA



VINO DE
PIÑA
JOVEN

ALC. VOL. 9%
CONT. NET. 750 ml.

NUESTROS PRODUCTOS



VINOS DE FRUTAS
TROPICALES



VINOS DE BAYAS



VINOS DE FLORES
Y GRANOS

VINO DE PIÑA

CARACTERÍSTICAS



Limpio y brillante, de color caramelo.



En el olfato se perciben notas frescas, principalmente a piña, así como otras más complejas como canela y clavo.



Primer ataque muy amable y de percepción alcohólica media; de sensación dulzona y fresco aroma a piña. Su dulzura, frescura y suavidad resultan cualidades excelentes para paladares con antojo de algo fresco.

DESCRIPCIÓN

Vino de fruta dulce, frutal y aromático, elaborado a base de piña. Se recomienda acompañar con ensaladas y quesos suaves.



VINO DE MANGO

CARACTERÍSTICAS



Ligeramente brillante, de color rubio.



En el olfato se perciben notas de frutas tropicales, principalmente a mango.



Primer ataque muy agradable y de percepción alcohólica ligera; deja una sensación dulzona y un rico aroma a mango. Su dulzura y suavidad resultan excelentes para los amantes de los vinos frutales.

DESCRIPCIÓN

Vino de fruta tropical y aromático, elaborado a base de mango Ataúlfo. Se recomienda acompañar con quesos suaves y productos del mar.



DE TEMPORADA
ABRIL-JUNIO

VINO DE MANDARINA



DE TEMPORADA
NOVIEMBRE-
FEBRERO

CARACTERÍSTICAS



VISTA

Ligeramente brillante, de color pajizo verdoso.



NARIZ

En el olfato se perciben frescas notas de frutas cítricas, principalmente a mandarina.



BOCA

Primer ataque muy fresco y de percepción alcohólica media; deja una sensación dulzona que refresca el paladar. Su aroma y frescura resultan cualidades excelentes para los amantes de las notas cítricas.

DESCRIPCIÓN

Vino de fruta cítrico y aromático, elaborado a base de mandarina. Se recomienda acompañar con mariscos y platillos a la naranja.

VINO DE PITAHAYA



CARACTERÍSTICAS



Limpio y brillante, de color salmón.



En el olfato se perciben notas dulces, principalmente herbales como pitahaya, zapote, durazno, y clavo.



Primer ataque muy agradable y de percepción alcohólica ligera; deja una sensación dulzona y suave aroma a clavo. Su dulzura, textura y suavidad resultan excelentes para paladares con antojo de algo ligero.

DESCRIPCIÓN

Vino de fruta dulce, afrutado, elaborado a base de pitahaya blanca. Se recomienda acompañar con salmón ahumado, sushi, pastas y ensaladas.

VINO DE ARÁNDANO

CARACTERÍSTICAS



Limpio y brillante, de color rojizo.



En el olfato se perciben notas dulces, principalmente frutales como el arándano, la ciruela y otros frutos rojos.



Primer ataque muy agradable y de percepción alcohólica media; deja un rico aroma a arándanos y menta. Su dulzura y cuerpo resultan cualidades excelentes para paladares con antojo de un vino de postre.

DESCRIPCIÓN

Vino de fruta de aroma dulzón, elaborado a base de arándanos. Se recomienda acompañar con canapés, pastas y postres.



VINO DE CEREZA

CARACTERÍSTICAS



VISTA

Limpio y brillante, teñido de un hermoso matiz rojizo.



NARIZ

un aroma a cereza fresca se combina con matices que recuerdan a especias, hierbas y frutos rojos.



BOCA

Su primer ataque es placentero, suave y equilibrado. En el post gusto, las notas de cereza persisten. Su equilibrio en dulzura, cuerpo y suavidad lo convierten en la elección perfecta para los amantes del vino.

DESCRIPCIÓN

Vino de fruta de aroma dulzón, elaborado a base de cerezas. Recomendamos maridarlos con quesos suaves, charcutería y platillos con salsa agridulce.



DE TEMPORADA
AGOSTO-
OCTUBRE

VINO DE MORA AZUL



CARACTERÍSTICAS



VISTA

Ligeramente brillante, de color azul oscuro.



NARIZ

En el olfato se perciben notas dulces principalmente frutales como a moras y otras bayas.



BOCA

Primer ataque muy agradable y de percepción alcohólica ligera; deja un rico aroma a moras. Su dulzura y final en boca resultan cualidades excelentes para el antojo de un vino de postre.

DESCRIPCIÓN

Vino de fruta dulce, afrutado, elaborado a base de moras azules. Se recomienda acompañar con carnes blancas, pastas y postres.

VINO DE JAMAICA

CARACTERÍSTICAS



Limpio y brillante, de color rojo intenso.



Se perciben notas cítricas y florales principalmente a jamaica; así como aromas más complejos como cocoa y especias.



Primer ataque redondo en boca, semejante a un tinto joven. Deja una sensación cítrica y persisten aromas florales y especiados. Su equilibrio, cuerpo y aroma resultan excelentes para paladares exigentes.

DESCRIPCIÓN

Vino de fruta especiado, floral y aromático, elaborado a base de flor de jamaica. Se recomienda acompañar con carnes rojas y blancas.



VINO DE CAFÉ

CARACTERÍSTICAS



Limpio, de color café semi-oscuro.



En el olfato son muy marcadas las ricas notas a café. Así como aromas más complejos como vainilla y cítricos.



Primer ataque ligeramente amargo; deja una sensación cítrica y persisten los aromas tostados. Su equilibrio, cuerpo y aroma resultan en las mejores cualidades para los amantes del café y el vino.

DESCRIPCIÓN

Vino de fruta de notas tostadas, elaborado a base de café de altura. Se recomienda acompañar con carnes ahumadas y postres de chocolate.



VENTAJAS



HASTA 38% DE
MARGEN



PROCESO DE
ELABORACIÓN NATURAL



ALTA CALIDAD



SIN SULFITOS Y SIN
GLUTEN



ENVÍOS A TODO
MÉXICO



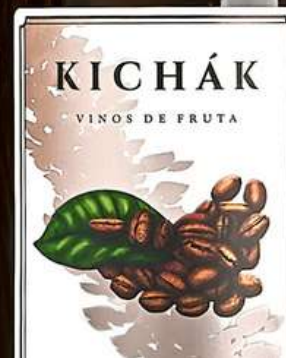
FACTURACIÓN
DISPONIBLE



PRESENTACIONES DE
250 ML Y 750 ML



DEGUSTACIÓN
GRATUITA



PRECIOS ESPECIALES

BOTELLAS 250 ML

CANTIDAD	PRECIO	MARGEN DE GANANCIA	PRECIO A CRÉDITO (30 DÍAS)	PRECIO SUGERIDO AL PÚBLICO
6-11 pz	\$90 c/u*	25%	\$92.25*	\$120*
12-24 pz	\$84 c/u*	30%	\$86.10*	\$120*
25-48 pz	\$78 c/u*	35%	\$79.95*	\$120*
49-96 pz	\$75 c/u*	38%	\$76.90*	\$120*

BOTELLAS 750 ML

CANTIDAD	PRECIO	MARGEN DE GANANCIA	PRECIO A CRÉDITO (30 DÍAS)	PRECIO SUGERIDO AL PÚBLICO
6-11 pz	\$188 c/u*	25%	\$192.70*	\$250*
12-24 pz	\$175 c/u*	30%	\$179.40*	\$250*
25-48 pz	\$163 c/u*	35%	\$167.10*	\$250*
49-96 pz	\$155 c/u*	38%	\$158.90*	\$250*

*Más IVA en caso de requerir factura

SERVICIOS ADICIONALES



CRÉDITO A 30 DÍAS



DESCUENTOS POR
RECICLAJE



ASESORAMIENTO EN
COCTELERÍA



PERSONALIZACIÓN DE
ETIQUETAS



CAMBIO DE BOTELLAS



ASESORAMIENTO EN
MARIDAJE



OPCIONES DE ENVÍO
EXPRES



DEGUSTACIONES PARA
CLIENTES



PAGOS CON TARJETA
(DÉBITO Y CRÉDITO)



PROGRAMA DE REFERIDOS



CASOS DE ÉXITO



TIENDAS



RESTAURANTES



CAFETERÍAS



SUPERMERCADOS



*Chedrauis de Mérida: Polígono,
Monterreal, Norte, Américas e Itzaes

¡CONTACTANOS!



+55-999-204-6275



VINOSKICHAK@GMAIL.COM



WWW.VINOSKICHAK.COM



CALLE 25A NO. 433 X 8 Y 10,
LÁZARO CÁRDENAS, 97157,
MÉRIDA, YUCATÁN, MÉXICO

