



**SPIRITS
SELECTION**

KIT DE PRENSA

JALISCO, MÉXICO

7 al 12 de septiembre de 2025

27^a Edición

@spiritsselection



spiritsselection.com

UNITED
AIRLINES



INICIATIVA
CENTENARIO
EXPOSICIÓN



MIDDLEBY

CNIT
Centro Nacional
de la Industria Tequilera

AMORIM
TOP SERIES

SOLAR...ANIMAS



LALLANARD BOTTLES
& DISTILLED SPIRITS

GUADALAJARA
GUADALAJARA

PUERTO
VALLARTA

costalegre
Jalisco, Mexico

TURISMO
INTERIOR

JALISCO
ES MÉXICO

Turismo



AL ESTILO
Jalisco



8 a 10

DE SEPTIEMBRE



2,598

ESPIRITUOSOS



DE

70

PAÍSES



140

CATADORES
INTERNACIONALES



45

NACIONALIDADES

Contenido

Acerca del Spirits Selection by CMB.....	4
Anfitrión 2025.....	6
Pueblos Mágicos	8
Jalisco es sabor	10
El tequila.....	11
La raicilla	15
Las catas	18
El jurado	19
Los criterios.....	20
Normativas	21

#Spirits Is Selection

PRESENTACIÓN

Acerca del Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles

El **Spirits Selection by CMB** es una competencia internacional donde **más de 2,800 espirituosos** son inscritos por productores para ser catados y evaluados por un panel de expertos. Nuestros jueces experimentados, provenientes de todo el mundo, valoran las muestras inscritas con un único objetivo: seleccionar productos de calidad irreproachable, sin importar etiquetas ni el prestigio de una denominación.

Esta competencia es uno de los eventos internacionales más importantes en su categoría.



Jalisco es México

Jalisco se recorre con los cinco sentidos.
Aquí reina el aroma a agave cocido y se canta al ritmo del mariachi.
En nuestras mesas se comparten sabores milenarios, entre paisajes
esculpidos por siglos de historia y pasión.

**Al decir "Jalisco es México", celebramos nuestra identidad
y le compartimos al mundo el orgullo de nuestra mexicanidad.**



Anfitrión 2025

Sabor, fiesta y tradición

Conformado por 125 municipios, Jalisco se explora a través de sus montañas, playas, sierras, volcanes y valles. Las y los viajeros llegan atraídos por Guadalajara, Puerto Vallarta o Costalegre, y se quedan rendidos ante el encanto de nuestros Pueblos Mágicos.

Jalisco es legado. Sus tesoros culturales han sido reconocidos por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad. Entre los que se cuentan al Mariachi, el Paisaje Agavero y las Antiguas Fábricas de Tequila, la Charrería, el Museo Cabañas y el Centro Histórico y el Puente de Lagos de Moreno.



Guadalajara: la capital cultural de Occidente

Pasea por su Centro Histórico, admira el Museo Cabañas, hoy un espectacular centro cultural, y déjate inspirar por las manifestaciones de arte y diseño que encuentras no solo en galerías, sino en restaurantes o centros comerciales. Vive la pasión por el fútbol, súmate a una vibrante vida nocturna y date un festín de sabores locales que te harán volver.



Puerto Vallarta

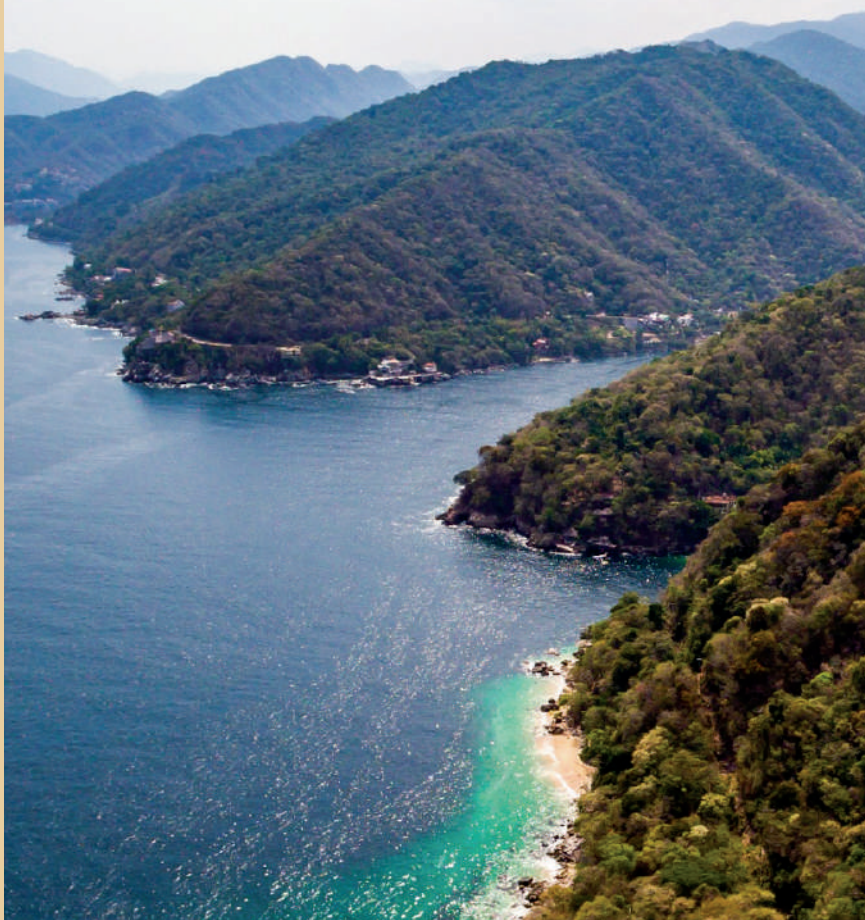
Combina la calidez del Pacífico con un espíritu cosmopolita.

Su Malecón es perfecto para atardeceres inolvidables, mientras que sus playas invitan al descanso o a la aventura. Descubre su Zona Romántica, explora los alrededores en lancha o senderismo. Disfruta de excelentes restaurantes, galerías y arte al aire libre.



Costalegre

Desde Boca de Tomatlán hasta Barra de Navidad, es un refugio natural para quienes buscan reencontrarse con la esencia de lo simple y disfrutar de un turismo sostenible donde el verdadero lujo es estar en contacto con la naturaleza.



Explora nuestros Pueblos Mágicos

Jalisco es tierra de tradiciones vivas y símbolos nacionales. No es casualidad que cuente con doce Pueblos Mágicos, lugares que han sido reconocidos por su riqueza cultural, histórica y natural.

Ajijic

Descubre sus galerías de arte y murales, conoce el Muro de los Muertos, recorre su Malecón y encuentra un ambiente bohemio que se ha convertido en inspiración de artistas.

Cocula

La cuna del mariachi. Cocula no sólo vibra con la música tradicional, la respira, la honra y la comparte. Cada domingo hay presentaciones de mariachi en vivo en su Plaza Principal y tienen su Museo del Mariachi.

Mascota

Visita su enigmático Templo Inconcluso de la Preciosa Sangre y en La Taberna, dentro de la sede del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, encuentra tu botella favorita de este destilado jalisciense.

Mazamitla

Conoce la Sierra del Tigre o pasea a caballo hacia la cascada El Salto. En el Parque Ecológico Mundo Aventura encontrarás el segundo puente colgante más largo de América Latina.

Lagos de Moreno

Guarda un legado colonial impecable. Su Centro Histórico es Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Admira el Museo de Arte Sacro y conoce su majestuoso Teatro José Rosas Morales.





Talpa de Allende

Talpa es el destino final de la Ruta del Peregrino, un camino que miles de personas recorren con el objetivo de visitar la Basílica de Nuestra Señora del Rosario.

Tapalpa

Un santuario natural para quienes buscan respirar profundo y sentir el bosque. Su místico Valle de los Enigmas te fascinará. Practica senderismo y prueba los típicos tamales de acelga.

Tlaquepaque

El alma artesana de Jalisco vive aquí. En el Museo Regional de la Cerámica, encontrarás expresiones únicas de Jalisco. En el Andador Independencia visita las galerías de Rodo Padilla y Sergio Bustamante.



Temacapulín

Inmenso en historia, resistencia y espiritualidad, Temaca —como lo llaman de cariño— es famoso por sus aguas termales y su ambiente tranquilo.

Tequila

Aquí se puede caminar entre destilerías centenarias y vivir el tequila desde la raíz, para ello, conoce la Parroquia Santiago Apóstol y el Centro Cultural Juan Beckmann Gallardo.

San Sebastián del Oeste

Joya colonial suspendida entre montañas. Ideal para probar un café, chocolate o raicilla y conectar con la naturaleza en espacios como el mirador en el Cerro de la Bufa o el Jardín Botánico Haraveri.

Sayula

Un pueblo que sabe de literatura, historia y dulzura. Conoce el proceso de elaboración de su deliciosa cajeta en Cajetas Lugo, visita un taller de cuchillería fina y la Casa de la Cultura Juan Rulfo.



Jalisco es Sabor

Nuestra tierra también se vive y se recorre a través de sus sabores. Además de nuestras tres claves gastronómicas con Denominación de Origen: el tequila, la raicilla y el chile Yahualica, hay tanto por descubrir. Desde un birote crujiente recién horneado hasta un refrescante tejuino en la Plaza.

En Guadalajara no te pierdas la icónica torta ahogada, las carnes en su jugo y la auténtica birria estilo Jalisco. De postre, destacan las jericallas también llamadas el crème brûlée tapatío.

Si estás en busca de una experiencia de cocina contemporánea, en Guadalajara y Puerto Vallarta también hallarás restaurantes que han sido reconocidos a nivel nacional e internacional.

Prueba, además, la cajeta de Sayula, las pitayas de temporada en Techaluta de Montenegro y Amacueca, los ostiones de Tehuamixtle, en Costalegre; los ponches de frutas de Tapalpa, las conservas caseras de Mazamitla y los dulces de guayaba de Talpa de Allende.

Historia viva

- "Jalisco" proviene del náhuatl Xallixco, que significa "lugar arenoso".
- Guadalajara fue testigo de la abolición de la esclavitud proclamada por Miguel Hidalgo en 1810.
- En 1823, nació como Estado Libre y Soberano, y desde entonces, no ha dejado de construir una narrativa propia.



El tequila: bebida insignia de México

El tequila nos representa ante el mundo y fue la primera Denominación de Origen (DO) de México, en 1974. El tequila se elabora a partir de la fermentación y posterior destilación de azúcares del agave azul Tequilana Weber. Su producción y el cultivo del agave azul solo pueden darse en determinadas zonas de México, establecidas por la Declaración de Protección a la Denominación de Origen Tequila, entre las que se incluye el estado de Jalisco completo.



Valles y Los Altos: las dos regiones productoras de tequila en Jalisco

Aunque, de acuerdo con la Declaración de Protección a la Denominación de Origen Tequila, este espirituoso se puede producir en los 125 municipios de Jalisco, en el estado existen dos regiones principales productoras de tequila: la región Valles y Los Altos de Jalisco.

Seguramente de la primera —la región Valles— ya has oído hablar, porque la mayoría de los municipios que la conforman son parte de la Ruta del Tequila del Paisaje Agavero y se dice que en esta región el tequila tuvo su origen. Por tal motivo es la más conocida; además, en ella se encuentra el Pueblo Mágico de Tequila, considerado el corazón de la producción del destilado.

Pero en la región de Los Altos también se producen tequilas de gran valor, gracias a las características de su clima y suelo, que dan como resultado notas únicas.

Algunos municipios productores en esta región son Atotonilco el Alto, Arandas y Tepatitlán.

Ambas regiones te prometen un viaje profundo por el mundo del tequila, en el que aprenderás más de su cultura e historia, a través de experiencias de cata, visitas a destilerías, museos, paseos didácticos, comidas maridaje, hospedajes temáticos y más.





Orígenes del tequila

Los registros del origen del agave se remontan a varios milenios atrás. Se dice que durante la época precolombina, los pobladores de la región de México que ahora se conoce como Paisaje Agavero, honraban al agave por los grandes beneficios que éste les proporcionaba.

Los habitantes indígenas utilizaban la maravillosa planta del agave en diversas formas: de las hojas del agave, obtenían fibra para la confección de sus tejidos que les proporcionaban abrigo y también se utilizaban en la elaboración de herramientas; las espinas del agave las usaban como agujas; de la fermentación de las mieles y jugos, obtenían una bebida mística que les permitía estar en comunión con su entorno; y, del corazón o piña del agave, obtenían jugos y mieles para alimentarse.

El agave

De acuerdo con la normatividad, la única variedad de agave para producir tequila es el Tequilana Weber variedad azul, mismos que deben estar en el territorio protegido por la DO y estar incluidos en un registro de plantaciones, supervisado por el Consejo Regulador del Tequila (CRT). Para alcanzar sus máximas

concentraciones de azúcar y madurez necesaria para la producción de tequila, un agave requiere entre cinco y ocho años de cuidado. Todo el cultivo y el cuidado del agave se realiza con métodos tradicionales.

Denominación de Origen Tequila

La Denominación de Origen del Tequila, (DOT) fue la primera que se emitió en México. Existen referencias desde 1943 acerca de gestiones por parte de industriales de la región, para proteger el nombre "tequila" y obtener la exclusividad de su uso. El 31 de octubre de 1959, un año después de que México se suscribiera al "Arreglo de Lisboa" relativo a la protección de las Denominaciones de Origen, se constituyó la Cámara Nacional de la Industria Tequilera (CNIT).

En la década de los 60 algunos países fabricaron aguardientes a los que llamaban "tequila", fue entonces cuando se presentó la solicitud ante la Secretaría de Industria y Comercio (SIC) para que emitiera la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Tequila, y el 27 de septiembre de 1974 otorgó la protección y se publicó en el Diario Oficial de la Federación.

La Denominación de Origen del Tequila ofrece al consumidor la garantía de autenticidad de los productos que ostentan este nombre.

Categorías del tequila

Ahora hablemos de las categorías del tequila en las que existen dos grandes grupos: en la primera categoría por lo menos el 51% de sus azúcares deben provenir del agave Tequilana Weber variedad azul, mientras que el 49% restante puede originarse en otras fuentes naturales. Por otro lado, están los tequilas 100% de agave, los cuales son elaborados única y exclusivamente a partir del agave Tequilana Weber variedad azul.

En cuanto a las clases de tequila, existen cinco:

Blanco o plata: producto obtenido directamente de la destilación, que generalmente no pasa por el proceso de añejamiento en barrica.

Joven u oro: mezcla de tequila blanco con uno que ha sido madurado.

Reposado: sujeto a un proceso de maduración de mínimo dos meses en barricas de roble o encino.

Añejo: madurado por lo menos un año en barricas de roble o encino.

Extra añejo: madurado por lo menos tres años en barricas de roble o encino.



Vive la Ruta del Tequila del Paisaje Agavero

El Paisaje Agavero, Patrimonio Mundial por la Unesco, se extiende en dos zonas: el Valle de Tequila y la mística Zona Arqueológica Guachimontones ¿La mejor forma de vivirlo todo? A través de una travesía única: la Ruta del Tequila.

El Arenal

Aquí visita el sitio arqueológico de Santa Quiteria y descubre la Hacienda La Calavera, sede del Museo Interpretativo del Paisaje Agavero El Arenal; explora el Castillo del Tequila y camina por su puente de cristal.

Amatitán

Cuna de grandes casas tequileras, como la legendaria Hacienda San José del Refugio, hogar de Casa Herradura. Pasea por su Plaza Principal y visita su Museo del Paisaje Agavero y las Antiguas Tabernas.





Tequila

Corazón del Paisaje Agavero. En este Pueblo Mágico, el tequila no solo se bebe, se vive. Recorre sus destilerías, la Parroquia Santiago Apóstol y el Centro Cultural Juan Beckmann Gallardo.

Magdalena

Es el segundo mayor productor de este mineraloide en el mundo. Agenda un recorrido por una mina y visita el Museo Interpretativo del Paisaje Agavero y la Minería.

Etzatlán

En 2019, rompió un Récord Guinness con el pabellón tejido más grande del mundo: una creación de rafia a cargo de manos artesanas. Conoce su Plaza Principal y el Convento Franciscano de la Purísima Concepción.



San Juanito de Escobedo

Explora las ruinas de la Ex Hacienda de Providencia, la Antigua Hacienda de Santa Fe, y la Hacienda de la Gavilana. No olvides visitar la Laguna Colorada y la Isla de Atitlán.

Ahualulco de Mercado

Conoce las Piedras Bola, formaciones volcánicas esféricas únicas en el mundo. Visita la Ex Hacienda de Santa Cruz de Bárcenas y descansa en Hacienda El Carmen.



Teuchitlán

A orillas de la Presa de la Vega, este pueblo ofrece sabores únicos como las ancas de rana. Pero su verdadera joya es Guachimontones, uno de los sitios arqueológicos más fascinantes de Occidente.

La raicilla, un patrimonio cultural

La raicilla, el segundo destilado con Denominación de Origen en Jalisco, es un reflejo de la identidad cultural de la zona en la que se produce, en la que también se incluye un municipio del estado vecino de Nayarit.

Su producción artesanal, transmitida de generación en generación, forma parte del patrimonio cultural de las regiones en las que se produce, tanto en la costa como en la sierra. Los conocimientos ancestrales se mezclan con el trabajo de los maestros raicilleros, que dan como resultado una bebida llena de tradición y sabores complejos.

En las montañas de Jalisco, la raicilla de la sierra se alza como una joya ancestral que ha desafiado al tiempo. Mantiene viva la esencia de una tradición de destilación

clandestina que data del siglo XVII.

Mientras tanto, en las costas de Jalisco, la raicilla se revela como una expresión única de la riqueza cultural que floreció en secreto.

Legado centenario

La raicilla, profundamente enraizada en la cultura de Jalisco, encierra en sus aromas y sabores una historia fascinante que se remonta a más de 500 años, de acuerdo con información del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla. Sus orígenes están estrechamente ligados a la tradición y la creatividad de los habitantes de Jalisco y Nayarit, quienes desde tiempos inmemoriales han sabido aprovechar la riqueza natural de la región para crear este néctar único.

Raicilla de la sierra

Elaborada principalmente con agave Maximiliana Baker, Inaequidens Koch y Valenciana, se cree que la raicilla de la sierra se originó en las zonas mineras del estado de Jalisco, cerca de la Sierra Occidental, en municipios como San Sebastián del Oeste, Mascota, Talpa, entre otros.

Se dice que la producción de raicilla comenzó en el siglo XVI con la introducción de los sistemas de destilación, utilizando principalmente el tipo árabe en la sierra. A pesar de las prohibiciones, se cree que la raicilla pudo haberse producido en pequeñas tabernas o en casas ubicadas en zonas remotas.

La bebida se destila a partir de diferentes especies de agave endémicas de México, aprovechando la riqueza de la flora local. En esta región predomina el agave Maximiliana Baker.





Raicilla de la costa

Se elabora principalmente con agaves *Angustifolia* Haw y *Rhodacantha*. Su producción comenzó en el siglo XVI con la introducción de sistemas de destilación en la costa norte de Jalisco.

En la costa, se utilizaba principalmente el sistema de destilación de estilo filipino. Durante los siglos XVII y XVIII, los españoles intentaron suprimir la producción local de destilados. Sin embargo, el mezcal, el aguardiente y la raicilla siguieron produciéndose, principalmente para su venta en campamentos mineros.

La producción en la zona costera se adapta a un entorno cálido y húmedo, lo que influye en el perfil y las características de la raicilla.

Clasificaciones de la raicilla

Además de su clasificación por región, la raicilla se divide en tres categorías según su proceso de elaboración:

Clásica: elaborada con métodos modernos y tradicionales.

Artesanal: elaborada con métodos tradicionales y artesanales.

Ancestral: elaborada con métodos ancestrales y tradicionales.

Dentro de cada categoría, la raicilla se clasifica en cinco clases según su tratamiento posterior a la destilación:

Blanca joven o plateada: sin proceso de añejamiento.

Envejecida o madurada en vidrio: estabilizada en envases de vidrio por más de 12 meses.

Reposada u oro: añejada en barricas de madera en un período de 2 a 12 meses.

Añeja: añejada en barricas de madera por más de 12 meses.

Extra añeja: añejado en barricas de roble blanco o verde por más de 24 meses.

Y existe una clase adicional:

Abocada: se le añaden ingredientes para darle un sabor especial.

Destilado con raicilla: bebida alcohólica hecha a partir de raicilla artesanal o tradicional, que se somete a una segunda destilación, donde se incorporan ingredientes para agregar nuevos sabores.

En Jalisco, la raicilla se produce en 16 municipios: Atengo, Chiquilistlán, Juchitlán, Tecolotlán, Tenamaxtlán, Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Tomatlán, Atenguillo, Ayutla, Cuautla, Guachinango, Mascota, Mixtlán, San Sebastián del Oeste y Talpa de Allende. Cada región le da a la raicilla un carácter único. Las montañas de la Sierra Occidental ofrecen agaves silvestres de gran complejidad, mientras que la costa del Pacífico aporta una nota fresca y mineral a la bebida.

Su Denominación de Origen protege y celebra la riqueza natural, cultural y artesanal que le da vida, delimitando un territorio donde la tradición se expresa en un elixir único.



Las catas

SESIONES DE CATA

Las sesiones de cata se realizan durante tres mañanas, a puerta cerrada. Se cuida meticulosamente cada detalle para garantizar las mejores condiciones posibles: iluminación adecuada, niveles de humedad y temperatura del aire controlados (entre 18 y 22°C), silencio absoluto en las salas de cata, cristalería impecable y un servicio perfecto.

Antes de cada sesión, se lleva a cabo un ejercicio de preparación del paladar para armonizar y calibrar las puntuaciones del jurado.

Este año, la Cámara Nacional de la Industria Tequilera se suma como aliado técnico para la preparación y operación de estas sesiones.



LAS SERIES

Las muestras se agrupan en **series homogéneas**, de acuerdo con las características indicadas por el productor y los certificados de análisis, con el fin de comprobar que han sido inscritas en la categoría correcta.

Se presentan a los jurados en **orden ascendente de contenido alcohólico y orden descendente de contenido de azúcar residual**. Cada espírituoso se evalúa individualmente, no en comparación con otros.

A cada panel se le asignan entre 4 y 5 series, que se catarán en el orden establecido por la organización, con un máximo de **35 muestras por mañana**.

Catas a ciegas

Todas las series de espirituosos presentadas al jurado internacional se sirven, por supuesto, **a ciegas**.

La organización garantiza el **anonimato total de las muestras**. El llenado de copas se realiza en una sala separada, fuera de la vista del jurado. Los catadores no conocen el origen, el precio, ni los premios anteriores obtenidos por las muestras. Solo se indica la categoría a la que pertenece cada muestra en la ficha de evaluación.



Los miembros del jurado

Cada panel está presidido por un **presidente de mesa** designado por la organización, quien es responsable del buen desarrollo de las catas y supervisa la calidad de los espirituosos servidos, así como la correcta puntuación de las muestras.

El presidente debe asegurar que las catas se realicen en armonía y con rigor. Marca el ritmo del panel y es responsable de cierta coherencia en la manera de calificar. **No influye en los juicios del jurado**, pero guía a los miembros de manera objetiva e imparcial. Además, garantiza el secreto y anonimato de las muestras y puede solicitar una segunda cata de una muestra si lo considera útil.

Al final de cada serie, los datos se recogen directamente por parte del equipo organizador para una última verificación antes del procesamiento de resultados.



Los criterios

Los productos en competencia se evalúan y califican usando una ficha de cata desarrollada por la dirección técnica del **Spirits Selection by CMB**. Los criterios incluyen:

- **Apariencia:** limpieza.
- **Nariz:** expresividad, complejidad aromática, autenticidad.
- **Boca:** intensidad, complejidad de sabores, textura, persistencia y calidad del final, autenticidad.
- **Impresión global:** integración del alcohol, equilibrio, carácter, tipicidad.

Cada criterio recibe una puntuación que contribuye al promedio ponderado final de la muestra. Luego, se calcula una media winzorizada (eliminando extremos) de las puntuaciones dadas por todos los jurados, para evitar que una sola opinión domine sobre el resto.



Formación de los catadores

La gran variedad de espirituosos disponibles hace que su degustación sea compleja. Es imposible que un catador sea plenamente competente en cada categoría. Con la colaboración de los miembros del panel, el Spirits Selection ha desarrollado una guía «**Spirits Sensory Guidelines**» que describe las características específicas de cada categoría y subcategoría, así como sus principales defectos.

El concurso organiza una jornada de clases magistrales antes del evento, para presentar y discutir este documento en constante evolución. Esto permite a los jueces afinar su criterio en las categorías que menos conocen.

El concurso también otorga uno o varios trofeos adicionales denominados «Revelación del Spirits Selection», seleccionados entre los productos que han recibido Gran Medalla de Oro y que se destacan por su altísima calidad, carácter innovador y por reflejar las tendencias del mercado. Asimismo, el jurado entrega un trofeo especial al mejor espirituoso con certificación orgánica.

La suma de todas las medallas otorgadas a las muestras con las mejores calificaciones no puede exceder el 30% del total de muestras inscritas. En caso de superarse este porcentaje, se eliminan automáticamente aquellas con las puntuaciones más bajas.

Además, el Concours Mondial de Bruxelles fue el primer concurso internacional en implementar un control posterior al evento para garantizar la legitimidad de sus resultados. Después del concurso, se compran aleatoriamente en el mercado muestras de espirituosos que llevan la medalla del concurso; estas son analizadas en un laboratorio acreditado y catadas nuevamente para compararlas con la segunda botella proporcionada por el productor en el momento de la inscripción.

Excelencia y rigor

El cumplimiento con las normativas vigentes está garantizado, respaldado por el reconocimiento oficial de la Unión Europea (cf. Diario Oficial C96/1 del 23.4.2003).

Al término de las catas, cada muestra recibe una calificación sobre 100, usando la fórmula de cálculo oficial. Solo los espirituosos con mayor puntuación son elegibles para obtener las codiciadas medallas:

- **Gran Medalla de Oro**
- **Medalla de Oro**
- **Medalla de Plata**

"Formar parte del jurado implica procesar muchísima información. La metodología de la cata es muy interesante, y desde entonces he organizado más degustaciones internas con mi equipo. También hemos notado que algunos productores nos consultan sobre competencias independientes reconocidas.

En Bélgica, la medalla de Spirits Selection tiene muy buena reputación entre los consumidores."

Stephan De Bolle, Director de espirituosos – Cinoco, Bélgica



«Los ganadores de esta competencia realmente sobresalen porque aquí no hay premios por participación. Se escucha la opinión de todos »

Robin Robinson, Fundador de Robin Robinson LLC, EE.UU.



**SPIRITS
SELECTION**

MÁS INFORMACIÓN

Benoit CARION (Responsable de Comunicación) benoit.carion@vinopres.com
Ulric NIJS (Director) ulric.nijs@vinopres.com

Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles - Vinopres SA
Rue de Mérode 60, 1060 Bruselas (Bélgica)

Síguenos en redes:



@spiritsselection @concoursmondial

www.spiritsselection.com