

VALDESPINO

APERITIFS

Aperitivo Jerezano

VINO DE QUINA

Este aperitivo es el resultado de un “coupage” de Olorosos muy viejos con Pedro Ximénez de las soleras de nuestro icónico PX “EL Candado”. Realizamos una maceración “hidro-alcohólica” de raíz de cinchona (Quina) con raíz de genciana, además de extracto natural de regaliz y nuez moscada, junto con una selección de cítricos desecados, como pomelo y naranja de Andalucía.



Color caoba oscuro, con tonos cobrizos.



Aromas especiados, destacan las notas vegetales de los botánicos y el vino de Jerez oloroso.



Notas ligeramente amargas de la quina, bien ensambladas con los botánicos (regaliz, nuez moscada) y recuerdos de frutos secos (dátiles, pasas sultanas). Un toque cítrico muy elegante, junto con el amargor quinado, aportan un largo, cálido final.



Ideal como complemento en coctelería. (Rum Old Fashioned, Negroni, Manhattan...). También resulta un aperitivo perfecto en vaso bajo, con hielo, una ramita de canela y una rodaja de naranja. Acompañar con unas patatas fritas (“chips”), aceitunas y encurtidos.



FORMATO
75 cl.



GRADOS
17,5°



BOTELLA
Bordalesa



UNIDADES/CAJA
6



CAJAS/PALET
95



MEDIDAS CAJA
31x17x25 cms.



EAN BOTELLA
8412449105086



EAN CAJA
8412449570280



PESO BOTELLA
1,33 kgs.



PESO CAJA
8,17 kgs.

JOSÉ ESTÉVEZ

WINES & SPIRITS
www.grupoestevez.com