

VERMOUTH

Un "coupage" de Jerez oloroso muy viejo y moscatel, que le aporta una elegante nota cítrica. Realizamos una maceración "hidro-alcohólica" de extractos amargos de plantas del género artemisia, coriandro, sauco, genciana y cuasia, junto con flor de manzanilla, clavo aromático, canela y naranja desecada de Andalucía, así como bayas de enhebro. Envejecemos el blend final en toneles que han contenido Olorosos de Valdespino, y que confieren a este vermouth una profundidad e intensidad de aromas perfectamente ensamblados.



Color caoba brillante con tonos cobrizos.



Aromas especiados con intensos recuerdos a Oloroso viejo de Jerez.



Notas cítricas (naranjas) con especias perfectamente armonizadas (clavo, genciana). Un elegante amargor envuelve el paladar haciéndolo complejo pero suave. Final cálido y amable, ligeramente dulce.



Servir en vaso bajo, con hielo y una rodaja de pomelo o naranja. Perfecto para la hora del aperitivo, acompañado de frutos secos, aceitunas y encurtidos. También acompaña a la perfección tapas de pescado en conserva (anchoas...).



FORMATO 75 cl.







6





MEDIDAS CAJA 31x17x25 cms.



EAN BOTELLA 8412449105093

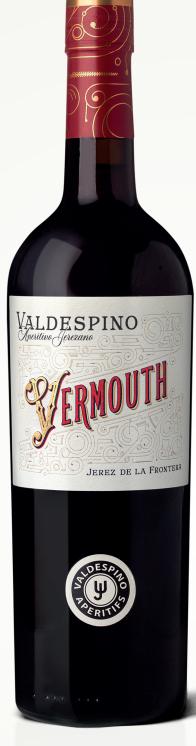






PESO CAJA 8,23 kgs.







WINES & SPIRITS www.grupoestevez.com