

VALDESPINO

HERENCIA

VERMOUTH

Un “coupage” de Jerez Oloroso viejo de más 12 años con moscatel proveniente de la afamada Solera de Moscatel Promesa, 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 enebro. 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. Este vermouth es un aperitivo “De Autor”, con una marcada identidad, destaca el oloroso viejo de Jerez junto con un elegante toque ligeramente amargo, que se armoniza con el dulzor del moscatel, también procedente de las soleras de Valdespino, obteniendo así un equilibrio muy sutil. Los botánicos y el Moscatel le aportan un carácter especiado y cítrico que le confieren un gusto único.



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.



GRADOS
15°



BOTELLA
Bordalesa



UNIDADES/CAJA
6



CAJAS/PALET
95



MEDIDAS CAJA
31x17x25 cms.



EAN BOTELLA
8412449105833



EAN CAJA
8412449572871



PESO BOTELLA
1,34 kgs.



PESO CAJA
8,23 kgs.



JOSÉ ESTÉVEZ

WINES & SPIRITS
www.grupoestevez.com