

Vermut Rojo Reserva, 7 meses en barrica

Nota de cata

- Color:** Intenso color rojo cereza y brillante
- Aroma:** Aromático y especiado en nariz. Notas de cardamomo, canela, regaliz y vainilla, y botánicos de monte bajo
- Boca:** Voluminoso, amplio y de largo recorrido, con equilibrio de acidez, dulzura y amargor

Elaboración

Vermut rojo reserva elaborado siguiendo las técnicas de elaboración de vinos tintos de calidad de la Ribera del Duero a partir de la variedad tempranillo, con maceración mediante un meticuloso proceso que se inicia con la selección de plantas aromáticas del monte castellano que aportan una personalidad única al vermut. Se obtiene de forma natural, sin decoloraciones del vino ni tintes añadidos, mediante la maceración en frío del vino.

Presentación

Disponible en: botella de 75 cl y 38 cl, con estuche individual

Consumo

Servido en copa de cóctel, de vino o vaso de boca ancha, bien frío y acompañado de piel de naranja y una aceituna.

Perfecto como aperitivo del mediodía o antes de la cena, pero su complejidad aromática también lo hace idóneo como base de muchos cócteles.

