

VERMUT SERRANILLA BLANCO

Vermut blanco elaborado a partir de una base vínica en la que se utiliza moscatel y se macera con una selección cuidadosa de botánicos que llevan consigo la frescura de la brisa mediterránea.

Notas de cata:

Fase visual: Color dorado translúcido.

Fase olfativa: Olor y aroma fino, dulce, fresco, a una selección de extractos de raíces, hojas y flores.

Fase gustativa: Paso de boca dulce con sabor a plantas aromáticas y especias que terminan en unas notas muy finas.

Maridaje: Para acompañar, son ideales los productos del mar como mejillones o gambas, tablas de quesos y jamón, frutos secos, patatas fritas o tostas.

Contenido alcohol	Disponible en
15 % vol.	700 ml

Información logística:

Packacking: 12 botellas por caja

***Contiene sulfitos/Contains sulphites**

