

VERMUT SERRANILLA ROJO

Vermut rojo 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 caoba 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 sutilmente amargas.

Maridaje: Para acompañar, son ideales los aperitivos salados como embutidos y quesos curados.

También va bien con tapas de sabor más fuerte como anchoas, boquerones en vinagre y encurtidos.

Contenido alcohol **Disponible en**

15 % vol.

700 ml

Información logística:

Packacking: 12 botellas por caja

***Contiene sulfitos/Contains sulphites**

