



VERMOUTH

Este vino aromatizado es una delicia como aperitivo para abrir boca, para celebrar un momento de encuentro, para evocar recuerdos, con la frescura y la sencillez del Vermouth Antigua Fórmula.

VINO AROMATIZADO

VENDIMIA: Septiembre

GRADO: 15% vol.

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 8-9°C.

NOTAS DE CATA

VISTA: Color caoba con destellos cobrizos.

NARIZ: Intenso y fragante destacando las notas herbáceas a artemisa, mejorana, salvia,...

BOCA: Paso redondo, con poder. Final largo con potente retronasal, herbáceo y especiado. Postgusto amargo muy placentero con notas dulces.

MARIDAJE: Tapas, aperitivos, marisco,...

This aromatized wine is a delight as an appetiser, to celebrate a moment of encounter, to evoke memories, with the freshness and the easiness of the Vermouth Ancient Formula.

AROMATIZED WINE

HARVESTED September

ALCOHOL CONTENT 15% vol.

IDEAL TEMPERATURE 8-9°C.

TASTING NOTES

SIGHT Mahogany colour with copper shades.

NOSE Intense and fragrant with remarkable notes of Artemisia, marjoram, sage...

MOUTH Round, powerful. Long end with a great retronasal, herbal and spiced. Bitter aftertaste, very pleasant with sweet notes.

IDEAL with tapas, snacks, seafood,...



PACKAGING