. Vermouth Yzaguirre Rojo



Un vermouth auténtico, original en formulación y esencia. Rojo y pasional. De raíz mediterránea y estimulante paladar.

GRADO ALCOHÓLICO: 15%

BODEGA: Celler Sort del Castell (El Morell – Tarragona)

VINO BASE: Vinos blancos de diferentes regiones españolas

PERIODO DE MACERACIÓN: Dos meses de maceración de la base de hierbas romáticas, unas 80 diferentes, en solución hidroalcohólica.

PERIODO DE ENVEJECIMIENTO (vino base + solución alcohólica de hierbas aromáticas): Tres meses en bocoyes de roble. Después de este periodo, unos dos meses más en tanques de acero inoxidable.

FECHA EMBOTELLADO: Diferentes periodos de embotellado durante el año, en botella de 1L.

• Nota de Cata Vermouth Rojo

Color caoba con reflejos anaranjados. Denso, pero sin turbideces, y muy limpio.

Nariz intensa con notas de hierbas aromáticas y especias. Ligeros toques balsámicos que nos proporcionan una estructura aromática agradable y muy particular.

Buena intensidad alcohólica en boca, muy bien equilibrada con la acidez. Medianamente glicérico, nos proporciona una boca aterciopelada. Notas de madera bien conjuntadas con las de las hierbas de la mezcla inicial. Largo postgusto, amargo e intenso

1884
YZAGUIRRE
VERMOUTH