



### UVAS

Viura, procedente mayoritariamente de Cenicero.

### ELABORACION

Elaboración tradicional a partir de vino blanco producido por Bodegas Riojanas, S.A. y la mezcla de extractos artesanales de hierbas, plantas, especias y cortezas de cítricos, destacando la artemisa como base y diferentes botánicos como la quina, clavo, regaliz, canela, cardamomo, piel de naranja y manzanilla amarga.

Este vermut descansara hasta su envasado en barricas de roble donde va completando su ensamblaje y potenciando su bouquet.

### NOTAS DE CATA

Color caoba oscuro, en nariz destaca el aroma a fruta confitada, hierbas de monte, especias dulces, frutos secos, notas tostadas y finos cítricos.

En boca es armónico, equilibrado, sabroso, elegante, con buena acidez y fino amargor que te invita a seguir bebiéndolo.