

UVAS

Las uvas de la variedad “Viura”, propiedad de Bodegas Riojanas, son la base del vino blanco de este vermouth de estilo auténtico y singular.

VINIFICACIÓN

De elaboración tradicional, en la mezcla de extractos artesanales de hierbas, plantas, especias y cortezas de cítricos, destacan la artemisa como base y diferentes botánicos como la quina, clavo, regaliz, canela, cardamomo, piel de naranja y manzanilla amarga que envejecen junto al vino blanco base en barricas de roble de 225 litros. Con este paso logramos que los aromas se concentren. Termina de obtener su consistencia a su paso por botella, donde el conjunto de matices se totalizan y adquieren consistencia.

NOTAS DE CATA

Disfruta la experiencia de saborear un vermú artesanal riojano, en vaso ancho, con una buena dosis de hielo combinada con una rodaja de naranja como digestivo o como aperitivo.

De color caoba oscuro, en nariz se muestra delicado, sobresaliendo los aromas a fruta confitada que se abren, dando paso a aromas a hierbas de monte, especias dulces, frutos secos, notas tostadas y finos cítricos.

En boca, la sensación de entrada es armónica, amplia y equilibrada. Su paladar sutil, sabroso y elegante, integra la acidez y el fino amargor. Un guiño a los vermouths de siempre, con un agradable paso por boca y un posgusto potente.

