VERMUT RESERVA ESPECIAL

Colección Roberto Amillo

VARIEDAD
Oloroso Seco, Pedro Ximenez

ELABORACIÓN
Este Vermut artesanal de alta gama combina Oloroso Seco, Pedro Ximénez y mosto de yema, envejecidos en botas de roble americano y posteriormente macerados con más de 30 hierbas, raíces y flores en roble francés.

NOTA DE CATA
De color ámbar yodado con toques de caoba, su aroma es intenso, muy redondo a la vez que complejo. Se observan notas de roble americano y francés, destellos balsámicos, chocolate, torrefacto, vainilla, cítricos (cáscara de naranja), nuez moscada, clavo y regaliz negro.

MARIDAJE
Sopas y consomés, carnes blancas, pescado azul, atún y quesos curados

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5%
ALCOHOL:15%

ALTANZA

CN 232 km. 419,5 26360 FUENMAYOR - LA RIOJA T.+34 941 450 860 *altanza.com*