Vinófilos

Vermut Tinto Bocamanga Barrica



Precio:

12,52 €

Características:

Zona de producción: Madrid
Uva: Tempranillo
Uva (2): Airén
Graduación: 15
Alérgenos: Contiene sulfitos
Ingredientes e Información Nutricional: SIN INFORMACIÓN

Descripción completa:

Vermut Bocamanga Barrica se elabora con uvas seleccionadas Airén y Tempranillo. La primera aporta su estabilidad y capacidad de impregnarse de sabores. El mosto de la Tempranillo aporta su color y dulzor característicos.

Elaborado con un ensamblaje de Uvas Airén y Tempranillo, que después de macerar los botánicos, ha sido criado en barricas de roble americano que previamente han añejado ron.

Una sabia combinación de 12 botánicos completa la elaboración. Además del ajenjo destacan especias silvestres como tomillo, mejorana, salvia; y otras como el díctamo, cálamo, raíz de genciana, regaliz, naranja amarga, flor de saúco, clavo y coriandro.

Resumen:

*Precios sin IGIC

Vinotecas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10

Vinófilos

Color: caoba oscuro. Aroma: levaduras de flor, cítricos, frambuesa, fruta confitada, hierbas silvestres, balsámico, especiado. Boca: equilibrado, buena acidez.

*Precios sin IGIC

Vinotecas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10