# Vinófilos



## Vermut Tinto Bocamanga Barrica



### Características:

Zona de producción: Madrid

Uva: Tempranillo Uva (2): Airén Graduación: 15

Alérgenos: Contiene sulfitos

Ingredientes e Información Nutricional: SIN

INFORMACIÓN

#### Resumen:

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

#### 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.





Precio:

12,52 €