

Vermut Tinto Bocamanga Enebro



Precio:

12,99 €

Resumen:

Vermut Bocamanga de Enebro Destilado 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.

Características:

Zona de producción: Sin D.O.

Uva: Tempranillo

Uva (2): Airén

Graduación: 15

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Después de macerar los botánicos (ajenjo, especias silvestres como tomillo, mejorana, salvia; y otras como el dicitamo, cálamo, raíz de genciana, regaliz, naranja amarga, flor de saúco, clavo y coriandro), se ensambla con un destilado de bayas de enebro, elaborado en el alambique de cobre de nuestra destilería, para después, criarse en barricas de roble americano que previamente han añejado ron.

*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