



## Vermut Tinto Bocamanga Enebro



## Características:

Zona de producción: Sin D.O.

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

Alérgenos: Contiene sulfitos

Ingredientes e Información Nutricional: SIN

INFORMACIÓN

## 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.

## Descripción completa:

Después de macerar los botánicos (ajenjo, especias silvestres como tomillo, mejorana, salvia; y otras como el díctamo, 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.