

Vermut Tinto Bocamanga Enebro



Precio:

12,99 €

Características:

Zona de producción: Sin D.O.

Uva: Tempranillo

Uva (2): Airén

Graduación: 15

Alérgenos: Contiene sulfitos

Ingredientes e Información Nutricional: SIN INFORMACIÓN

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.

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.

*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