

Vermut de Naranja - Bocamanga



Precio:

13,50 €

Resumen:

Vermut con vino elaborado con la variedad Airén, botánicos, raíces y plantas infusionadas con naranja fresca pelada a mano. Fresco, aromático y de largo postgusto.

Características:

Zona de producción: Madrid

Uva: Airén

Graduación: 15

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

En boca es muy fresco, aromático, equilibrado. Predominan los aroma cítricos. Largo postgusto a azahar, naranja y las notas propias del vermut: ajeno, etc. Puede tomarse solo, con hielo o preparado en copa o vaso de sidra.

Ideal como aperitivo, como vino de postre y para combinados "after work".

*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