



BODEGAS
OLIVEROS
EST 1940

Vermouth Crianza

Uva: Zalema, Palomino y Pedro Ximenez

Vermouth de vino elaborado partiendo de un vino dulce a la que se añade una maceración de 30 hierbas que previamente se han preparado en infusión con las mejores “holandas”, lo que nos da la auténtica esencia del vermouth. Este elixir se conjunta con el vino dulce dentro de botas de roble americano para dar como resultado un cocktail de aperitivo exquisito.

Color: caoba medio.

Aroma: muy complejo y armonioso, con un abanico impresionante de aromas florales debido a sus más de treinta componentes herbáceos, un auténtico aroma de vermouth artesanal.

Paladar: sabroso y untuoso, dulce a la vez que seco y especiado y con recuerdos herbáceos infinitos a fruta madura y escarchada. Sobervio final de boca por su gran variedad de hierbas aromáticas. Pura tradición artesanal.

Apropiado para aperitivos en general.

Servir a 10°C
Cont. 75cl
Alc.15%

Botellas por caja: 6
Cajas por pallet: 100

