

BENITO ESCUDERO

“Gran Reserva”

Vermut de Garnacha Artesano

Variedad:

100% Garnacha de viñedos de más de 80 años.

El vino envejece varios años en barricas americanas y francesas. Posteriormente envejece durante 5 años en depósito.

Grado: 17%

ELABORACIÓN

La uva Garnacha es la variedad que tiene una concentración más intensa de azúcares de todas las variedades con las que trabajamos. Además, se cosecha tarde para obtener más fruta madura.

Para la elaboración de este Vermut tradicional, hemos Rescatado una receta original que ya utilizaba nuestro abuelo en el año 1950, y que reúne más de 40 botánicos nativos diferentes, recogidos del Moncayo y de los Pirineos. Entre ellos se encuentra el tomillo, romero, etc.

El 25% del vermut se elabora con uvas pasificadas para añadir dulzura, complejidad y cuerpo al vermut.

CATA

Aromas muy frutales con mucha complejidad; notas de miel y canela, sotobosque, tomillo, romero y agradable final de nueces secas.

Equilibrio perfecto entre la suave amargura del ajeno y la dulzura de la fruta madura. En boca es elegante, fresco, con un ligero amargor y dulzura ligera con un final armonioso y equilibrado.

RECOMENDADO

En aperitivos al comienzo de la comida, y al final de la comida, deliciosa bebida como cóctel.

Es aconsejable tomarlo frío a 6-7°C con hielo y acompañado con una rodaja de naranja. ¡Delicioso!

