



FAMILIA
ESCUDERO

FICHA DE CATA

VERMOUTH “BENITO ESCUDERO”

Variedades: 100% Garnacha

Grado Alcohólico: 15%

ELABORACIÓN

La uva Garnacha es la variedad que concentra más cantidad de azúcar de todas las variedades con las que trabajamos. Su vendimia es tardía para obtener una fruta sobremadura. Para la elaboración de este vermouth tradicional se ha rescatado una receta original que ya utilizaba nuestro abuelo por el año 1950, y que reunía más de 25 botánicos diferentes autóctonos de la zona. Entre ellos destaca el tomillo, el romero, etc....

CATA

Aroma afrutado, con mucha complejidad; notas de mieles y canelas, monte bajo, tomillo, romero y final agradable de frutos secos. Equilibrio perfecto entre la amargura amable del ajeno y el dulzor de la fruta sobremadura. En boca se muestra elegante, entrada fresca con suave amargo y ligero dulzor con un final armónico y equilibrado.

PLATOS RECOMENDADOS

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!



BODEGAS ESCUDERO S.L.

CTRA. DE ARNEDO S/N – 26587 GRÁVALOS – LA RIOJA

Tel.: +34 941 398 008 - Fax: +34 941 398 070 - www.familiaescudero.com – info@familiaescudero.com