

Ficha técnica

VERMUT RESERVA

ON THE **ROCKS**

VERMUT RESERVA 15%vol

Partimos de nuestro vermut, aromático y fresco en nariz, muy agradable en boca y de lágrima abundante para envejecerlo en roble americano. Añadiendo a sus características notas florales y de higos secos las propias del roble tostado, vainillas, etc.

Se aconseja tomarlo como aperitivo con un par de cubitos de hielo o utilizarlo para diversas

REGLAMENTACIÓN

Reglamento (CE) no 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de enero de 2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) no1576/89

NOTA DE CATA



Color rubí quemado con notas ambar y ocres



Notas florales, a higos secos, roble tostado, vainillas



En boca presenta un equilibrio entre dulzor y amargor y acidez con agradable postgusto y una ligera persistencia de la madera. Muy redondo y equilibrado

ÚLTIMAS DISTINCIONES

Nacionales



Internacionales



Detalles	
Consumo preferente	12 M (*)
Conservación	Lugar fresco
Destino	+18 años
EAN 0,5L	8437015041179
EAN 0,7L	8437015041483
EAN BiB 5L	8437015041193
Embalaje primario	
Botella	Redonda vidrio
Volumen	0,5L - 0,7L
Tapón	Sintético + madera
Etiquetado	Etiqueta y contra adhesivas
Lote	Impreso en contra
Embalaje secundario	

(*)Para las bebidas alcohólicas con grado alcohólico superior al 10%, no es necesario indicar la fecha del consumo preferente (BOE 71, Marzo 88). Sin embargo, al no llevar ningún tipo de aditivo o estabilizante se aconseja consumirlo dentro de fecha de consumo preferente para disfrutar de toda su calidad