

VERMUT ROJO VERMUTTō

VOL /ALC

15%

ELABORACIÓN

Elaborado artesanalmente en pequeños lotes a base de una selección de nuestros vinos AMERICO de Tinta de Toro y Verdejo, mediante infusión de 10 especias, hierbas aromáticas, cítricos y raíces, encabezado con destilado vínico de nuestros propios orujos y endulzado con azúcar elaborada en la azucarera de Toro con remolacha de cultivo local.

ESPECIAS

Ajenjo, Clavo, Semilla de cilantro, Corteza de cacao, Hinojo, Enebro, Canela Cassia, Vid roja, Regaliz, y Piel de naranja.

AMERICO TINTO ROBLE

Envejecido durante 7 meses en barricas de roble español (Quercus Pyrenaica) aporta la complejidad de la Tinta de Toro, notas de fruta del bosque, vainillas, sutiles especias de madera bien integrada y un volumen alcohólico del 15%.

MARIDAJES

Encurtidos, conservas de mar, quesos, patés, embutidos, frutos secos, ensaladas, carnes magras y grasas, pescados, ahumados, pastelería y chocolates.

PRESENTACION

En botella de vino de 750ml, tapón de corcho natural y en cajas de 6 unidades.

AMERICO VERDEJO SOBRE LÍAS

Un verdejo soleado singular, de recuerdos a compotas, frutas de hueso, hinojo y notas cítricas, con una graduación cercana al 14% de volumen alcohólico.

NOTAS DE CATA

Color y destellos que recuerdan a un vino tinto clarete. Nariz intensa, con notas de frutas maduras rojas y negras, naranja amarga confitada, con especias y maderas exóticas, de potente boca, largo y marcado dulzor bien equilibrado, de final amargo clásico de la hierba santa o diosa Artemisa. Un “vino de hierbas” rescatando las antiguas recetas medievales castellanas.

PERFECT SERVE

En copa de vino con hielo y rodaja de naranja.

