

## Vermut Pedro I

Licor artesano



Este vermut está elaborado a partir de una receta muy antigua, macerando en botas de Manzanilla Pasada, vinos viejos de Jerez, Ajenjo, Genciana, Flor de Sambuco, Coriandro, Quina rosa, Sentaura menor y así hasta 41 botánicos naturales diferentes

**VISTA:** Color caoba con tonos cobrizos, brillante.

**NARIZ:** Intensidad alta, hierbas medicinales, vainilla, regaliz negro. Recuerdos a madera y ligeramente dulces, a pasas e higos. Notas balsámicas.

**BOCA:** Ataque muy equilibrado. Muy redondo y envolvente, con gran persistencia. Destaca el retrogusto amargo y muy largo, propio de los vermut de mayor calidad.

**CATA y GASTRONOMÍA:** A una temperatura de servicio fresco, este vermut es ideal como aperitivo, solo, con hielo o combinado.

Aconsejamos con un trozo de hielo y una rodaja de naranja.

De igual modo es un componente perfecto en coctelería.

Si desea apreciar todos y cada uno de sus aromas aconsejamos su cata previa a temperatura ambiente.

Botella	Alcohol
75 cl	16% vol