



15% Vol.

13:30

LA HORA DEL VERMUT

VARIEDADES



Malvasía.

ELABORACIÓN



Elaboración de vino blanco a partir de uvas de malvasía procedentes de las zonas más soleadas de Turís. Posterior maceración de este vino con alcohol y extractos de plantas aromáticas. Finalmente edulcoración y corrección de la acidez para obtener un equilibrio interesante entre dulzor, acidez y amargor.

NOTAS DE CATA



Color: Caoba anaranjado, de capa media y brillante.



Nariz: Intensidad alta apreciándose aromas a plantas de monte bajo, eucaliptus, a cítricos, frutos secos y canela.



Boca: Entrada potente y densa. Sensaciones equilibradas y bien integradas, entre las que destacan un amargor característico de este tipo de producto.

MARIDAJE



Tomar con hielo y una rodaja de naranja. Ideal para disfrutarlo solo, o acompañado de ahumados, encurtidos y salazones. Temperatura de servicio 5°C.

GRAPE VARIETIES



Malvasía.

WINEMAKING



White winemaking from mavasia grapes coming from the sunniest parts of Turís. After maceration with alcohol and aromatic herbs extracts. Finally, sweetening and acidity correction to get an interesting balance between sweetness, acidity and bitterness.

TASTING NOTES



Colour: Mahogany-orange, shiny medium cape.



Nose: High intensity with underbrush herbs aromas, eucalyptus, citrus, nuts and cinnamon.



Mouth: Powerful and thick entrance. Well integrated and balanced sensations, being highlighted a bitterness typical from this product.

FOOD PAIRING



To drink on the rock with a slice of orange. Ideal to enjoy it by itself, or with smoked snacks, pickles and salted fish. Serve at 5°C.

Disponible en | Available in:



Bordelesa Lux BVS Musgo:
750ml/Tapón de rosca.



Bordelesa Lux BVS Musgo:
750ml/Tapón de rosca.