

## TXURRUT VERMUT VINTAGE LUXUZKO

**Alcohol:** 18º

**Presentación:** Botella cristal de 75cl.

**Elaboración:** Se maceran durante 60 días los botánicos en una mezcla de vinos blancos seleccionados, estabilizados y filtrados encabezada con alcohol etílico. Posteriormente se filtra el macerado y se le añade azúcar y caramelo de glucosa hasta obtener el color y la densidad deseada. El producto final permanece almacenado durante otros 45 días para favorecer la conjunción de aromas y gustos. Finalmente se realiza una filtración antes de su embotellado.

**Materias primas:** Vino blanco, botánicos (ajenojo, genciana, boldo, menta, sauco, cilantro, cardamomo, eucalipto, romero, tomillo, vainilla, etc...), frutas (corteza de naranja, cerezas etc...), alcohol etílico de origen agrícola y azúcar sacarosa.

**Cata:** Color caramelo arroje. En nariz sensación de frescor con aromas florales y de hierbas aromáticas, con matices balsámicos... En boca cálido con volumen ligeramente alcohólico, glicérico, sensación fresca y balsámica de hierbas con matices florales, con un final elegante, suave y ligeramente amargo.

**Temperatura óptima de consumo:** 10ºC

