

TXURRUT VERMUT

Alcohol: 15º

Presentación: Botella cristal de 1l. serigrafiada con flores de los botánicos y frutas.

Elaboración: Se maceran durante 60 días los botánicos con vino blanco seleccionado.

Posteriormente se filtra el macerado y se le añade caramelo hasta obtener el color y la densidad deseada.

Materias primas: Vino blanco, botánicos (ajenojo, genciana, boldo, tomillo, vainilla, etc...) frutas (corteza de naranja, limón etc...)

Cata: Color ámbar oscuro, nariz intensa, amplia con aromas a hierbas aromáticas con notas balsámicas y toques especiados. En boca, suave con sabores frescos aromáticos con notas balsámicas y un final agradable, dulce equilibrado.

