

## VERMUT TXURRUT VINTAGE ZURIA

- Alcohol:** 15º
- Presentación:** Botella cristal de 75 cl. serigrafiada con flores de los botánicos y frutas.
- Elaboración:** Se maceran durante 60 días de los botánicos en una mezcla de vinos blancos seleccionados estabilizados y filtrado, 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 30 días para favorecer la conjunción de aromas y gustos. Filtración final antes de su embotellado.
- Materias primas:** Mezcla de vinos seleccionados de Albariño, hondarribi zuri, y airen; botánicos (ajenjo, genciana, boldo, canela, cilantro, tomillo, vainilla, etc), frutas (cereza, cortezas de naranja, limón, etc.)
- Cata:** Color blanco pajizo, brillante, nariz limpia con aromas a hierbas aromáticas y notas balsámicas y de especias.
- En boca suave, glicérico con expresión de sabores frescos, aromáticos a hierbas entremezclado con notas balsámicas y afrutadas de cítricos, con final suave, agradable ajeno y vainilla.