

VERMUT TXURRUT VINTAGE ZURIA

Alcohol:	15º
Presentación:	Botella cristal de 75 cl. serigrafiada con flores de los botánicos y frutas.
Elaboración:	<p>Se maceran durante 60 días de los botánicos en una mezcla de vinos blancos seleccionados estabilizados y filtrado, encabezada con alcohol etílico.</p> <p>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.</p>
Materias primas:	Mezcla de vinos seleccionados de Albariño, hondarribi zuri, y airen; botánicos (ajeno, genciana, boldo, canela, cilantro, tomillo, vainilla, etc), frutas (cereza, cortezas de naranja, limón, etc.)
Cata:	<p>Color blanco pajizo, brillante, nariz limpia con aromas a hierbas aromáticas y notas balsámicas y de especias.</p> <p>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.</p>