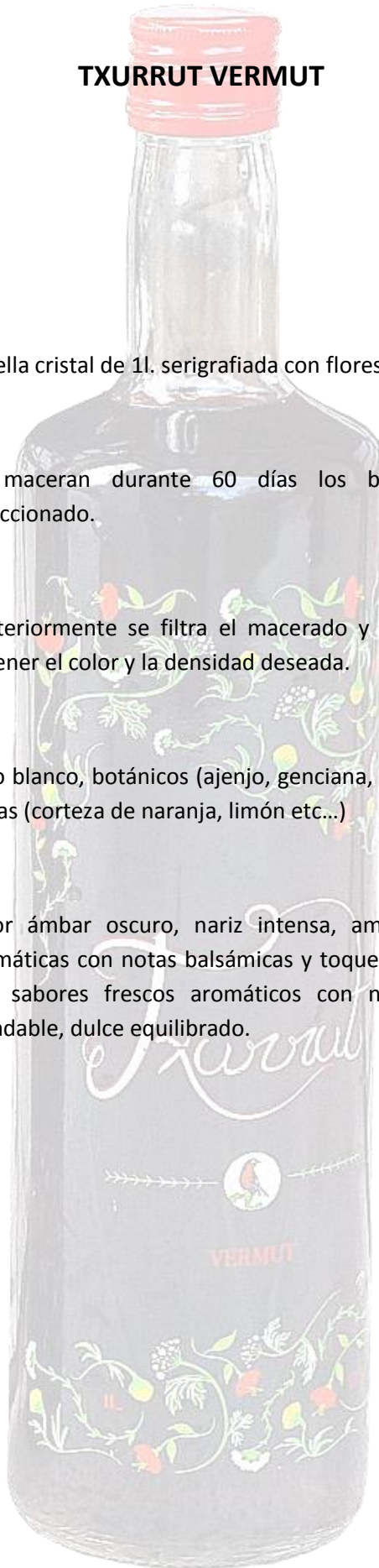


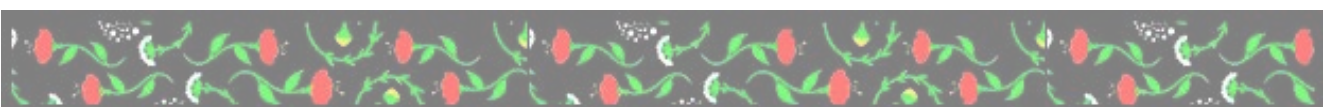
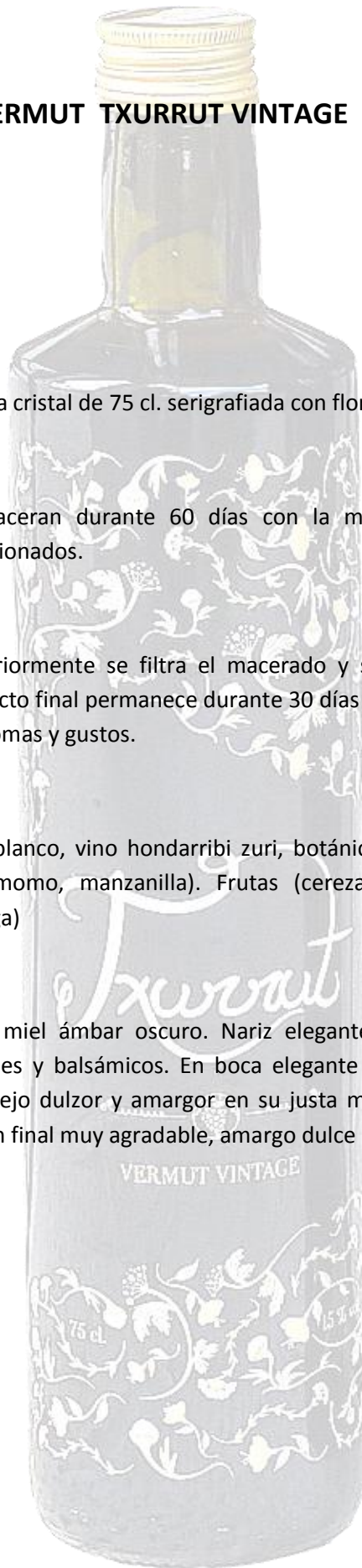
TXURRUT VERMUT

- 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 (ajenjo, 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.



VERMUT TXURRUT VINTAGE

- Alcohol:** 15º
- Presentación:** Botella cristal de 75 cl. serigrafiada con flores de los botánicos y frutas.
- Elaboración:** Se maceran durante 60 días con la mezcla de los vinos blancos seleccionados.
- Posteriormente se filtra el macerado y se le añade el caramelo. El producto final permanece durante 30 días para favorecer la conjunción de aromas y gustos.
- Materias primas:** Vino blanco, vino hondarribi zuri, botánicos, (ajenjo, cilantro, hinojo, cardamomo, manzanilla). Frutas (cereza, naranja dulce y naranja amarga)
- Cata:** Color miel ámbar oscuro. Nariz elegante y compleja con notas de especias y balsámicos. En boca elegante con cuerpo, con peso y un complejo dulzor y amargor en su justa medida con sus notas cítricas con un final muy agradable, amargo dulce equilibrado



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.

