

## 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 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 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.

