



VERMOUTH IZAGUIRRE RESERVA ESPECIAL

Bodega Sort del Castell



Vinos blancos de diferentes zonas españolas + solución alcohólica de hierbas aromáticas

GRAU ALCOHOLIC: 18%

ELABORACIÓ

Període de maceració: dos mesos de les herbes base, a prop de 150 varietats diferents, en solució hidroalcohòlica. Envel·liment d'un any en barricas i bocoyes de roure, que ajudaran a establir l'aroma i el color de la barreja realitzada. I un any més tard s'embotella.

NOTA DE TAST

Color vermell caoba amb brills ambarins. Alta densitat alcohòlica i del producte, net i sense problemes de turbides. En nas intens amb notes de fusta, herbes aromàtiques i especiat. Trobem també notes balsàmiques que ens proporcionen un agradable toc amarg. En boca atac inicial molt alcohòlic, però amb un perfecte equilibri. Retregust molt llarg i original amb intenses notes amargues, que ens parlen de l'alta qualitat del producte.

ELABORACIÓN

Período de maceración: dos meses de las hierbas base, cerca de 150 variedades diferentes, en solución hidroalcohólica. Envejecimiento de un año en barricas y bocoyes de roble, que ayudaran a estabilizar el aroma y el color de la mezcla realizada. Un año mas tarde se realiza el embotellado en botellas de cristal de 1 l.

NOTA DE CATA

Color rojo caoba con brillos ambarinos. Alta densidad alcohólica y del producto limpio y sin problemas de turbidez. En nariz intenso con notas de madera, hierbas aromáticas y especiado. Encontramos también notas balsámicas que nos proporcionan un agradable toque amargo. En boca ataque muy alcohólico pero con un perfecto equilibrio con la acidez del producto. Retregusto muy largo y original, con intensas notas amargas, que nos hablan de la alta calidad del producto.



x 6 (1L)