

LA GIGANTA
VERMUT

AÑADA
–

VIÑEDO	EDAD	SUELOS	VENDIMIA	GRADO ALCOHÓLICO	PRODUCCIÓN
LA GIGANTA, MUCIENTES	**50 AÑOS**	**CALIZO-PEDREGOSOS**	**MANUAL**	**13% VOL**	**LIMITADA**

VARIEDADES DE UVA
TEMPRANILLO
VERDEJO
ALBILLO

ELABORACIÓN
VERMUT ROJO ELABORADO A PARTIR DE VINO ROSADO SIGUIENDO EL MÉTODO TRADICIONAL DE LAS ANTIGUAS CASAS PRODUCTORAS DEL NORTE DE ITALIA
VINO ROSADO ENVEJECIDO EN BARRICAS DE ROBLE
MACERACIÓN CON UNA SELECCIÓN DE 21 BOTÁNICOS NATURALES, ENTRE LOS QUE DESTACAN PIEL DE NARANJA, CLAVO, HINOJO Y HIERBA SANTA (AJENJO)

CONSERVACIÓN
10°C - 15°C
ALEJADO DE LA LUZ SOLAR

NOTA DE CATA
CAOBA CON REFLEJOS ÁMBAR
HIERBAS AROMÁTICAS, NARANJA, ESPECIAS Y FONDO DE REGALIZ
GOLOSO, EQUILIBRADO, LARGO Y ENVOLVENTE, CON FINAS NOTAS AMARGAS PERFECTAMENTE INTEGRADAS Y RECUERDOS BALSÁMICOS

MARIDAJE
PERFECTO COMO APERITIVO. IDEAL CON ACEITUNAS, PATATAS FRITAS, ALMENDRAS TOSTADAS, MEJILLONES EN ESCABECHE, BERBERECHOS, BOQUERONES EN VINAGRE, ENSALADILLA Y PATATAS ALIOLI

CONSUMO
Servir a 8-10ºC
Consumir en 18 meses tras su elaboración

Nuestra sugerencia: Servir con hielo y una rodaja de naranja. Admite angostura, limón o aceituna verde y puede aligerarse con un toque de sifón

LOGÍSTICA
Presentación: Cajas de 6 botellas
Rosca

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- 88 puntos – Guía Peñín de los Vermuts 2020

El mejor rosado hecho vermut