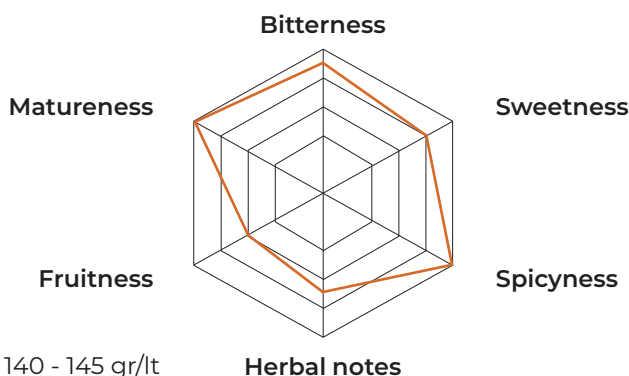


## DOS DÉUS → ESTRELLA

El vermouth Dos Déus es un vermouth tradicional español con un enfoque moderno. De cuerpo medio con predominio de notas amargas y dulces de las barricas de jerez.

Madurado con el sistema de soleras en barricas de Jerez seleccionadas, 60% durante 3 años y un 40% durante un año mínimo.



### Como servirlo

Temperatura : 10 - 12°C

- Solo con hielo y una rodaja de pomelo.
- Combinado con Ginger beer o Ginger Ale a partes iguales.

### Notas de cata

**Nariz:** Notas vegetales elegantes y profundas, junto a notas herbales clásicas del vermouth acompañado de notas de oxidación y de Pedro Ximenez.

**Boca:** Entrada muy agradable con predominio de las notas amargas integradas con especias, hierbas y flores en un transfondo de vino generoso.

**Final:** Medio, con notas de vino de Jerez generoso, un punto amargo y toques de regaliz balsámica.

### Premios

Oro Premios Girovi 2021 - Dos Déus Estrella.

