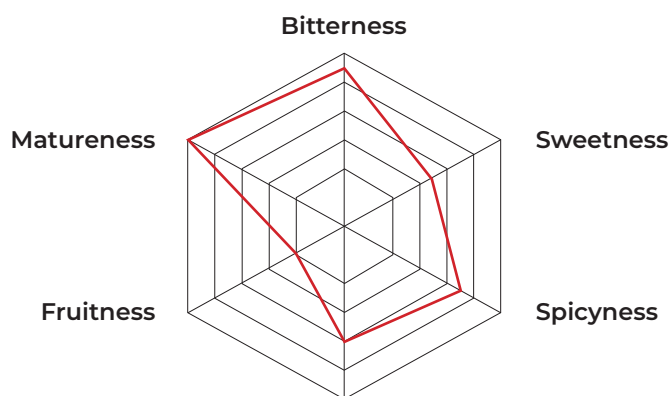


DOS DÉUS

→ RESERVA

El vermouth Dos Déus es un vermouth tradicional español con un enfoque moderno. Intenso con elegantes notas amargas equilibradas con las notas dulces del jerez y naranja escarchada.

Madurado en barricas de Jerez seleccionadas durante 3 años.



Azúcar: 55 - 60 gr/lit

Herbal notes

Como servirlo

Temperatura : 10 - 12°C
- Solo con hielo y una rodaja de pomelo.

Notas de cata

Nariz: Rica y profunda con notas balsámicas, de regaliz, pasas, caramelo tostado y vino Pedro Ximenez.

Boca: Potente y elegantemente amarga. Con carácter, aparecen las notas cítricas de naranja dulce y un fondo de notas terrosas y especiadas que le confieren cuerpo y amargor.

Final: Medio-largo, con notas de Pedro Ximenez que se transforma lentamente en un oloroso, limpio y seductor.

Premios

Oro Premios Vinari 2021 - Dos Déus Reserva.
Oro Premios Girovi 2021 - Dos Déus Reserva.

