

DOS DÉUS ORIGINS

→ SMOKED RED VERMOUTH

Nuestro Vermouth rojo Smoked es armónico y profundo, con una gran complejidad que proviene de su envejecimiento en “Tonneaux” de madera y barricas de roble americano ex-Bourbon y ex-DIP. Por eso lo relacionamos con Hades, el Dios del Inframundo que se asocia al fuego, la oscuridad y el misterio.

Detalles del producto

- 🔥 Elaborado en nuestro celler situado en el Priorat.
- 🔥 Elaborado a partir de un “coupage” de Macabeo, Xarel-lo y Parellada y un macerado de botánicos naturales.
- 🔥 Complejo y único, fórmula exclusiva de hierbas y especias, destacando la Flor de Saúco, la María Luisa y el Tomillo.
- 🔥 Madurado en “Tonneaux” de roble francés y barricas de roble americano de Bourbon de segundo uso, extra tostadas, durante un periodo de 6 meses a 1 año.
- 🔥 Notas dulces en equilibrio con una acidez media, con un fondo ahumado y gran carácter.

Notas de cata

Nariz: Atractivo y único, muy cambiante en la copa y de una gran complejidad aromática. Es intenso, con un buen equilibrio entre flores, madera y humo. Presenta notas de membrillo, canela y piel de naranja, entrelazadas con recuerdos de tabaco y café, respetando el carácter floral y herbáceo. Un vermut diferente de profundas sensaciones.

Boca: En boca, es un vermut muy complejo y abundante en matices, con una entrada gentil y acaramelada, dónde podemos notar un frescor balanceado de la propia acidez de las uvas. Se muestra suave, afrutado, con toques ahumados y notas de vainilla y caramelo. Es vibrante, goloso y especiado. Tiene una buena persistencia, que lo hace ideal tanto para degustar solo con algunas piezas de hielo, como en coctel o combinado.

