

DOS DÉUS

→ GRAN RESERVA 1999

El Dos Deus Gran Reserva 1999 es el vermouth más emblemático de la bodega, fruto de años de experiencia y de una cuidada selección de barricas y maderas durante su elaboración y crianza. Es un vermouth intenso y expresivo, resultado del tiempo, la paciencia y el trabajo artesanal, pensado para disfrutarse en ocasiones especiales.

Detalles del producto

Elaborado en la bodega del Priorat a partir de un coupage de Macabeo, Xarel·lo y Parellada, con maceración de botánicos naturales.

Vermouth intenso y muy expresivo, con una fórmula exclusiva de hierbas y especias como clavo, canela y ajeno.

Crianza compleja en distintas maderas: roble francés, barricas de Jerez (Oloroso y Manzanilla) y afinado final en PX y Palo Cortado, que aportan notas suaves y acarameladas.

Producción limitada y numerada, con unas 1500-2000 botellas elaboradas solo a partir de las mejores barricas.

Notas de cata

Nariz: muy expresivo y complejo, con aromas florales integrados con notas de roble tostado. Destacan matices de canela, toffee, caramelo y hierbas, que reflejan su largo proceso de envejecimiento.

Boca: amplio y rico en matices, con entrada suave y presencia equilibrada de la madera. Aparecen notas especiadas, de vainilla y caramelo, con buena estructura y larga persistencia. Ideal para disfrutar solo a 8-10 °C, en copa amplia o con hielo.

Vista: se presenta con un color rojo caoba intenso, brillante y con gran capa. Muestra lágrimas densas y ligeramente coloreadas, reflejo de su prolongada crianza en roble.

