

## DOS DÉUS ESTRELLA

### → WHITE RESERVA

Vermouth elaborado con 100% Moscat de la Terra Alta, criado 5 años en roble francés y ligeramente endulzado con mistela de la misma variedad. Aromatizado con tomillo y espliego, destaca por un estilo elegante donde el vino es protagonista, con carácter de Jerez viejo.

### Detalles del producto

- Elaborado en nuestro celler situado en el Priorat.
- Elaborado 100% con uvas Moscatel y botánicos naturales.
- Una receta mediterránea con ligeros toques especiados.
- 38 hierbas y especias incluyendo tomillo, salvia, camomila y vainilla.
- Las notas dulces proceden del moscatel que aporta una sensación tanto en nariz como en boca con un final limpio.

### Notas de cata

**Nariz:** Equilibrio de aromas delicados que presentan un vermouth blanco viejo, elegante y atípico. Notas de roble francés que denotan una larga crianza. Recuerdos de jerez con donde encontramos aromas de herbolario, flores silvestres, tabaco y frutos secos de caparazón, sobre un fondo fresco ligeramente cítrico y afrutado.

**Boca:** Potencia controlada y profunda complejidad. Entrada amable con una acidez presente. Desarrollo sugerente y goloso, donde destaca una hierba que deja protagonismo al vino. Un vermouth seco ligeramente endulzado, con notas de miel y albaricoque. Final finamente amargo y sedoso.

**Final:** Vermouth muy gastronómico, que funciona tanto de aperitivo con pescados azules y ahumados o quesos curados, así como acompañamiento a caldos, setas, arroces tipos risotto, steak tartar y frutos secos.

