




Myrrha
BLANCO



Silver Medal
CATAVINUM WORLD
WINE & SPIRITS COMPETITION



Guía Peñín
de los Destilados
y la Coctelería



Bronze Medal
INTERNATIONAL
WINE AWARDS

ELABORACIÓN

Para la elaboración del vermut Myrrha Blanco se utilizan extractos naturales de plantas aromáticas que se añaden a una base de vino blanco joven con azúcares.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido de tono pajizo. Brillante y luminoso.

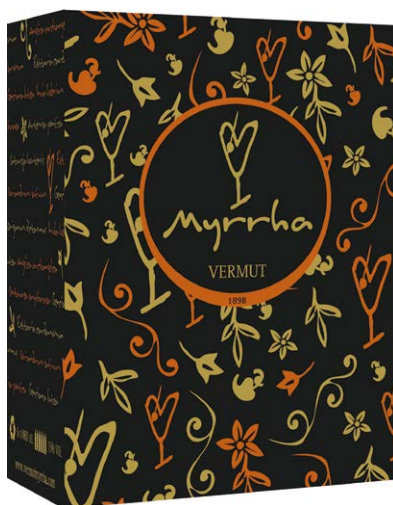
Aroma con una intensa entrada atractivamente picante que envuelve la nariz con una mezcla de tonos florales, cítricos y anisados.

En boca, lo percibimos denso y con una agradable dulzor a la que sigue una sensación de fresca acidez. El postgusto nos deja un amargo elegante que invita a volver a beberlo.

CONSUMO

Recomendamos servirlo siempre muy frío, en vaso de boca ancha con un poco de lima o limón, una hoja de menta y dos aceitunas rellenas.

El Vermut Myrrha Blanco resulta ideal para acompañar todo aperitivo que incluya productos del mar o cualquier tapa elaborada con un punto de sal.



Alc. % Vol: 15%
FORMATO: BOTELLA 100cl

EAN 13 8427221012292
EAN14 68427221012294