

Myrrha
ROJO



Vinari de Plata
MILLOR VERMUT NEGRE
PREMIS VINARI DELS VERMUTS
CATALANS 2017 (REUS)



**Millor vermut
per a còctels**
PREMIS VINARI DELS
VERMUTS CATALANS 2018 (REUS)



Silver Medal
CATAVINUM WORLD
WINE & SPIRITS
COMPETITION
- Spain 2016 -



Bronze Medal
INTERNATIONAL
WINE AWARDS
SPAIN 2017



Guía Peñín
de los Destilados
y la Coctelería

Desde finales del siglo XIX, el vermut empieza a echar raíces en nuestras comarcas hasta convertirse en una de las bebidas tradicionales.

El Vermut Myrrha se caracteriza por el contraste de su delicada dulzura con un peculiar sabor amargo.

Aromáticamente expresa la fusión de aromes cítricos, de frutos secos, especias orientales y hierbas de alta montaña.

NOTA DE CATA

Color de caramelo fundido con reflejos ámbar.

Aromáticamente, aparecen notas balsámicas, anisadas, a hierbas de alta montaña. Al agitarlo se desprenden aromas de especias como la vainilla y el clavo, adquiridos durante la crianza en madera. Fondo de caramelo y frutas pasificadas.

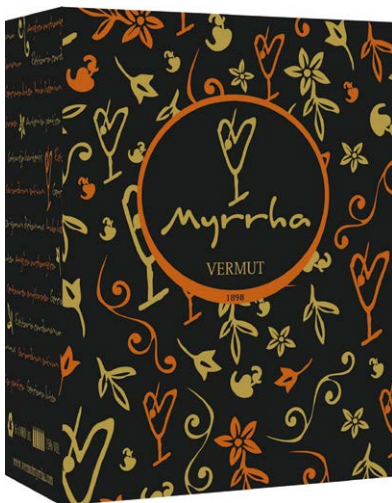
En boca se produce una entrada cálida y envolvente, dando paso a un paladar refrescante y de elegante amargor que se mezcla con una sensación dulce muy suave y aterciopelada.

CONSUMO

Para tomarlo como aperitivo recomendamos servirlo "on the rocks": en la copa vacía se añaden primero dos cubitos de hielo y un pequeño trozo de piel de naranja. A continuación, cuando la copa se empaña al enfriarse, servimos el vermut a temperatura natural.

Recomendamos servir en copa de boca ancha, de triángulo invertido y no olvidar el toque "chic" de la aceituna.

Para no tapar ni enmascarar aromas es preferible no añadir piel de limón y no servir el vermut frío de nevera.



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

EAN 13 8427221 012261
EAN14 68427221012263