

# DORADO AMARGO SUAVE VERMOUTH PADRÓ & CO



La esencia de un vermut, lo que principalmente lo define, es la combinación de aromas y sabores aportados por los botánicos con los que ha sido elaborado. La artemisia es su hierba principal y con la que históricamente se origina el vermut. Pero hay otra planta, también muy común en los vermut, la genciana, que contiene la que probablemente sea la sustancia más amarga del mundo: la amarogentina. Hemos querido experimentar con esta hierba para disfrutar del placer del amargo creando un vermut atrevido y seductor.

## ELABORACIÓN

El vino base elaborado es un Macabeo con buena estructura, que le permite envejecer y que también se caracteriza por ser organolépticamente muy neutro, ya que no queremos que interfiera ante la acción de los botánicos excepcionalmente amargos que hemos elegido.

## NOTA DE CATA

Mezcla de aromas de hierbas silvestres secas y de sotobosque. Sutil toque mineral.  
Boca balsámica, refrescante y limpia. Equilibrio muy medido entre la sensación dulce y la amarga.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 18% Alc./Vol.

EAN13: 8427221023939 / EAN14: 68427221023931

### PREMIOS DE DISEÑO DE PACKAGING



**Double Gold Medal**  
PACKAGING DESIGN AWARD  
SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS  
COMPETITION 2017



**IPA Award de Oro**  
INSPIRATIONAL PACKAGING  
AWARD 2018 A LA INNOVACION  
EN ENVASE DE BEBIDAS



**Silver Medal**  
PACKAGING QUALITY AWARD  
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT  
COMPETITION 2017



**Vinari de PLATA**  
MILLOR VERMUT "ALTRES ESTILS"  
PREMIER VINARI DELS VERMUTS  
CATALANS (REUS) 2017



**Silver Medal**  
INTERNATIONAL  
WINE & SPIRIT  
COMPETITION  
2017



**Bronze Medal**  
SAN FRANCISCO  
WORLD SPIRITS  
COMPETITION 2017



**Silver Medal**  
CATALANUM WORLD  
WINE & SPIRITS  
COMPETITION 2017



**Silver Medal**  
INTERNATIONAL  
WINE AWARDS  
2017



**Guía Peñín**  
de los Destilados  
y la Coctelería



**Ultimate Spirits  
Challenge 2018**