

RESERVA ESPECIAL VERMOUTH PADRÓ & CO

A finales del siglo XIX, los vinos de Tarragona disfrutaban de un reconocido prestigio dentro del comercio internacional. En nuestra bodega se elaboraban vinos licorosos al estilo de los “grandes” de la época: Oporto, Jerez o Sauternes, entre otros. En el año 1947, toda esta gama de vinos de alta graduación fueron los primeros con un reglamento dentro de la DO Tarragona y son conocidos con la denominación “Tarragona Clásico”.

ELABORACIÓN

Hemos querido hacer un vermut utilizando un vino de licor dulce del estilo de un Tarragona Clásico que envejece en tinas de roble de 7.000 litros. En el coupage final hacemos una aportación de vino de solera con larga tradición en nuestra bodega y, por descontado, del toque de hierbas de vermut.

NOTA DE CATA

En copa se aprecia un aroma intenso, dulzón y punzante. Destacan los aromas surgidos de un prolongado envejecimiento: higos secos, avellanas tostadas y nueces verdes.

Entrada en boca cálida y muy licorosa. Aparecen sabores de regaliz, de hierbas medicinales, que quedan envueltos con notas dulzonas y punto amargo de azúcar fundida.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 18% Alc./Vol.

EAN13: 8427221023953 / EAN14: 68427221023955



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 INNOVACIÓN
EN ENVASE DE BEBIDAS



Silver Medal
PACKAGING QUALITY AWARD
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT
COMPETITION 2017



Gran Vinari d'OR
MILLOR VERMUT CATALÀ 2018
PREMIS VINARI DELS VERMUTS
CATALANS (REUS) 2018



Vinari d'OR
MILLOR VERMUT RESERVA
PREMIS VINARI DELS VERMUTS
CATALANS (REUS) 2018



Vinari de PLATA
MILLOR VERMUT RESERVA
PREMIS VINARI DELS VERMUTS
CATALANS (REUS) 2017



Gold Medal
SPIRITS SELECTION
BY CONCOURS MONDIAL
DE BRUXELLES 2016



Silver Medal
INTERNATIONAL
WINE & SPIRITS
COMPETITION
2017



Gold Medal
CATAVINUM WORLD
WINE & SPIRITS
COMPETITION 2017



Gold Medal
INTERNATIONAL
WINE AWARDS
2017



Guía Peñín
de los Destilados
y la Coctelería