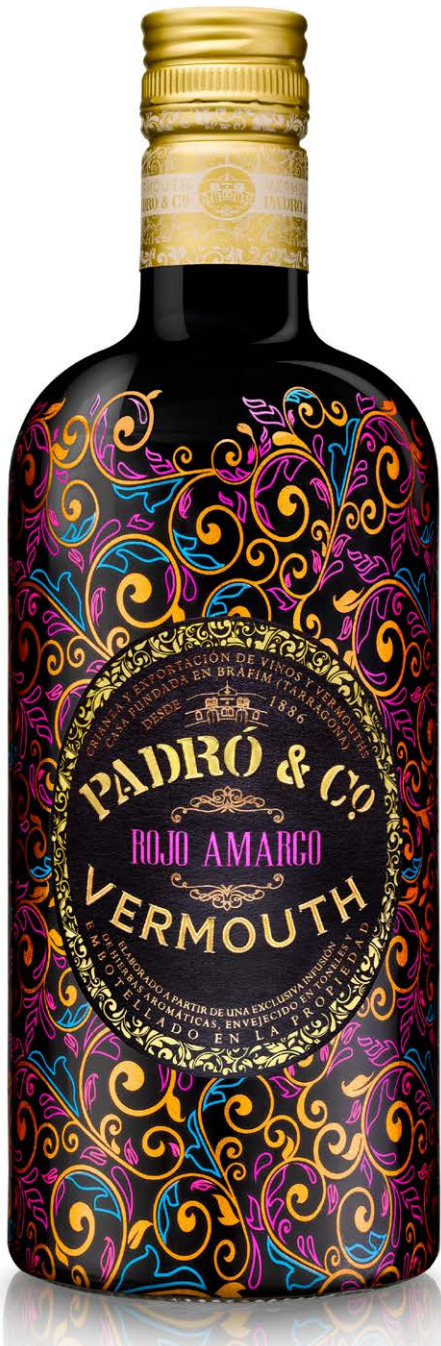


ROJO AMARGO

VERMOUTH PADRÓ & CO



ELABORACIÓN

Se inicia la elaboración del vermouth añadiéndole una primera infusión compuesta exclusivamente por plantas de alta montaña, caracterizadas por poseer pequeñas raíces y flores muy aromáticas. El vermouth irá asimilando estos aromas mientras permanece en total reposo durante los siguientes dos años en botas de madera. Finalizada la crianza, se le incorpora una segunda fórmula de botánicos, combinación de cortezas y raíces de plantas peculiares de nuestro entorno que le proporcionan más contundencia y perfil amargo.

NOTA DE CATA

En nariz se aprecia una entrada cítrica de piel de naranja madura, sutilmente mezclada con especia de canela. Aparecen notas balsámicas de clavo y también de frutos secos como la pasa de albaricoque. Boca aterciopelada y con volumen. Aparece de nuevo la naranja con una sensación muy fresca, seguida de un agradable amargo que recuerda a tabaco, a quina y a caramelo de miel.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 18% Alc./Vol.

EAN13: 8427221023984 / EAN14: 68427221024280



PRESENTACIÓN

Presentación premium en un estuche cilíndrico con estampaciones en cobre. Si en algún instante, la luz ultravioleta consigue bañar la botella, sus tintas fluorescentes te mostrarán su cara oculta.

PREMIOS DE DISEÑO DE PACKAGING



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



Wow Trophy
PACKAGING QUALITY AWARD
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT
COMPETITION 2017



Gold Medal
PACKAGING QUALITY AWARD
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT
COMPETITION 2017



Gold Medal
CATHAY PACIFIC HONG KONG
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT
COMPETITION 2018



Gold Medal
CATAVINUM WORLD
WINE & SPIRITS
COMPETITION 2017



Gold Medal
INTERNATIONAL
WINE AWARDS
2017



Silver Medal
SAN FRANCISCO
WORLD SPIRITS
COMPETITION 2017



Silver Medal
INTERNATIONAL
WINE & SPIRIT
COMPETITION 2017



Guía Peñín
de los Destilados
y la Coctelería



**Ultimate Spirits
Challenge 2018**