

Myrrha

RESERVA by PADRÓ & C^o

La evolución de un estilo

En el Vermut Myrrha Reserva buscamos complejidad. Por ello, se le destina a un particular reposo en botas que proceden del envejecimiento de los grandes vinos jerezanos. Durante los meses se produce la cesión de aromas tostados y de frutos secos, de notas especiadas y balsámicas. Además, su dulce amargura se tornará sedosa y delicada.

Su estilo "Reserva" permite ser tomado de muchas formas. Fresco, pero sin hielo, nos revelará un amplio abanico de aromas. Si se sirve con un twist de naranja enriqueceremos la sensación ácida y del amargo.

100cl  15%ALC. VOL.



VINARI D'OR 2019
Millor Vermut Negre Reserva



VINARI DE BRONZE 2015
Millor Vermut Negre Reserva



MEDALLA DE PLATA
Catavinum World Wine
& Spirits Competition 2016



GUÍAPEÑÍN





Myrrha
ROJO by PADRÓ & Cº

El valor de lo auténtico

Color de caramelo fundido con reflejos ámbar.

Aromáticamente aparecen notas balsámicas, anisadas y 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.

100cl  15%ALC. VOL.



PREMI VINARI
Millor Vermut
per a còctels 2018



VINARI DE PLATA
Millor Vermut Negre
2017



89
PUNTOS

GUIAPEÑÍN



MEDALLA DE PLATA
Catavinum World Wine
& Spirits Competition
2016



Myrrha
BLANCO by PADRÓ & Cº

Deliciosa tradición

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

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 un agradable dulzor al que sigue una sensación de fresca acidez. El postgusto nos deja un amargor elegante que invita a volver a beberlo.

100cl  15%ALC. VOL.



89
PUNTOS

GUIAPEÑÍN



MEDALLA DE PLATA
Catavinum World Wine
& Spirits Competition
2016