



Myrrha by Padró & Co. Blanco Deliciosa tradición

ELABORACIÓN

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

NOTA DE CATA

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 amargo elegante que invita a volver a beberlo.

CONSUMO

Recomendamos servirlo siempre muy frío, en vaso de boca ancha con un twist de limón y una hoja de menta.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 15% Alc./Vol.

FORMATOS: Botella de 100 cl. / Bag In Box de 5 L.



Botella de 100cl.

EAN13: 8427221012292

EAN14: 68427221012294

Bag In Box de 5L.

EAN13: 8427221054193



Silver Medal
CATALUNYAN WORLD
WINE & SPIRITS
COMPETITION



Bronze Medal
INTERNATIONAL
WINE AWARDS



Guía Peñín
de los Destilados
y la Coctelería