



Myrrha by Padró & Co. Rojo Reserva

La evolución de un estilo

ELABORACIÓN

La esencia de nuestro vermut nace de la selección de botánicos, en su mayoría de origen alpino, con los conocidos vinos blancos de nuestra zona.

NOTA DE CATA

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.

CONSUMO

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.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 15% Alc./Vol.

FORMATO: Botella de 100 cl.

Botella de 100cl.

EAN13: 8427221012278

EAN14: 68427221012270



Vinari d'Or
MILLOR VERMUT RESERVA
PREMI VINARI DELS VERMUTS
CATALANS 2019



Mezquita de Plata
PREMIOS MEZQUITA
CONCURSOS IBERICOS DE VINOS
Y AOBES CORDOBA 2019



Mejor Diseño de Botella
PREMIOS MEZQUITA
CONCURSOS IBERICOS DE VINOS
Y AOBES CORDOBA 2019



Vinari de Bronze
MILLOR VERMUT RESERVA
PREMI VINARI DELS VERMUTS
CATALANS 2015



Silver Medal
CATAVIUM WORLD
WINE & SPIRITS COMPETITION
Spain 2016



Guía Peñín
de los Destilados
y la Coctelería



Silver Medal
INTERNATIONAL
WINE AWARDS