



FABIO COULLET
BODEGA

VERMOUTH

*Vinos viejos de Andalucía, especias de Indonesia y otros botánicos.
Criado en botas antiguas de roble americano.*

ELABORACIÓN

Este Vermouth encierra la esencia de Andalucía. Ha sido creado a partir de la comunión entre vinos andaluces viejos, extractos de plantas amargas, canela de Ceylán y clavo de olor de Indonesia entre otras especias dulces. Envejecido en botas viejas de roble americano para aportarle una mayor profundidad e intensidad a un vermouth de gran finura y agradable dulzor.

DATOS TÉCNICOS

- ABV (alcohol por volumen): 15%
- Azúcar residual: >140gr/L
- SO2 Tot.: <200 mgr/L
- Cierre: Corcho Natural

NOTAS DE CATA

Vermouth de color rojo caramelo, gran armonía y equilibrio de sabores, dulce y amargo con matices frescos y afrutados, muy aromático y de larga persistencia gustativa. Notas herbáceas de hinojo, romero, regaliz negro, vainilla, canela y piel de naranja. Sedoso, fresco y denso. Notas finales de especiados y amargos perfectamente integrados. Alta persistencia.

MARIDAJE

En aperitivos al comienzo de la comida, y al final de la comida, deliciosa bebida como cóctel. Es aconsejable tomarlo frío a 6-7°C

