

VERMUT BLANCO

Karretània



Datos de identificación

Identificación: Vermut Karretània
Tipo de vermut: Blanco
Zona de producción: Mallorca
Variedad de uva: Moscatell grano menudo y chardonay

Presentación del producto

Tipo de botella: Gerardino
Capacidad: 0'75L
Nºbotellas 0'75L: 500
Fecha embotellado: junio 2024

Datos de elaboración

Vermut elaborado con una gran frescura y aroma, a partir de vino blanco ecológico de la variedad moscatell de grano menudo perfectamente madurada, y una cuidadosa selección de extractos y macerados de hierbas (artemisia, genciana, higo y flor de almendro).

Analítica

Graduación: 17% vol.

Notas de cata

Vino blanco ecológico aromatizado con buena acidez que le aporta una gran frescor. Predominan los aromas de higo y con una astringencia muy suave fruto de la combinación de la genciana y la artemisia.

Temperatura óptima de consumo: Entre 4° y 5°.

Ideal como aperitivo o como vino para acompañar postres.