

EL VERMUT TODO EL RATO



Nuestro vermut Todo el Rato se elabora con la base de nuestro vino semidulce Anahí.

Tempranillo blanco, malvasía y Sauvignon blanc previamente seleccionadas y maceradas artesanalmente con varias hierbas aromáticas.

Podemos encontrar ajeno, ajendrea, genciana, manzanilla, tomillo, ruibarbo, clavo, corteza de naranja, romero o lavanda; que se maceran junto a alcohol de melazas para reservar su característico aroma.

Como resultado tenemos un vermut de color marrón brillante y intenso.

En nariz resulta muy aromático. Destacan hierbas como el ruibarbo y la manzanilla.

Nos recuerda a frutas maduras con toques balsámicos.

En boca se equilibra el dulzor con el amargor y la acidez, dejando un retrogusto que invita a seguir disfrutando.

