



COMO PEDRO POR SU CASA

La perfecta ambrosía



MENCIÓN DE CALIDAD: Vermouth rojo



VARIEDADES DE UVA: 100% Moscatel de Alejandría



ELABORACIÓN:

Vendimia: Manual en cajas de 20 Kg

Tiempo de maceración: 8 horas

Tipo de fermentación: Sin fermentación

Tipo de bebida: Vermouth

Envejecimiento: Sin envejecimiento en barrica



DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 16%Vol.

Azúcar residual: 140 g/L

pH: 3,6

Acidez total: 3,9 g/l (en tartárico)



TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 2 – 3 años



NOTAS DE CATA: Color caoba oscuro con reflejos marrones-cobrizos. Limpio y brillante.. Notas herbáceas de hinojo, romero, regaliz negro, vainilla, canela y piel de naranja. Sedoso, fresco y denso. Cuerpo medio alto. Estructurado y equilibrado con un perfecto ensamblaje entre frescura y dulzor. Ligeras notas de especiados y amargos perfectamente integrados. Alta persistencia. Aromas retronasales potentes y elegantes.



GASTRONOMÍA Y SERVICIO: Vermouth delicado, sedoso, perfumado y muy bien estructurado, que lo hace ideal para el aperitivo. Recomendamos servirlo frío con hielo y una rodaja de naranja.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO: Con uva de Moscatel de Alejandría de gran calidad y las mejores hierbas del mediterráneo "Como Pedro por su casa" nos hace descubrir una explosión de sensaciones tanto por dentro como por fuera.