



MASCARÓ

VERMUT
Premium
MASCARÓ

Des del 1946 la família MASCARÓ s'ha preocupat de controlar la qualitat dels seus productes durant tot el procés d'elaboració, des de la vinya fins l'ampolla.

Per elaborar aquest vermut fem servir vi de la varietat Parellada que prové de la nostra finca "Mas Miquel", antigament propietat dels monjos del veí Monestir Cistercenc de Santes Creus (Tarragona).

Per a l'elaboració hem fet servir holandes de la varietat Ugni Blanc envellides a les soleres de Narcís Mascaró, fundador de MASCARÓ.

El gust amargant i l'aroma característics del vermut els aporta un conjunt de botànics entre els que trobem el donzell, del gènere artemisa, el ginebró i la taronja entre d'altres.

CATA:

- Brillant i nítid de color caoba amb reflexes daurats i ambarins. Aspecte límpid i brillant.
- En nas presenta notes d'herbes aromàtiques, gíngebre, cafè, ginebró i un toc balsàmic.
- Bona intensitat en boca amb un excel·lent equilibri entre acidesa i amargor. Dolçenc d'entrada, amb un final intens, llarg i fresc gràcies als tocs cítrics i d'espècies.

SERVEI:

Entre 8 y 10 °C o afegint glaçons

CONSUM:

Es pot consumir amb glaçons i un tall de taronja deshidratada

Ideal per a gaudir del moment de l'aperitiu o com base de còctels com l'Americano o el Negroni.

INFORMACIÓ TÈCNICA

PRODUCTE:

Vermut Premium

VARIETATS:

Vi de Parellada amb
Holandes de Ugni Blanc

ANÀLISI:

Grau alcohòlic: 15%



El Vermut només es gaudeix amb moderació.
Conté sulfits.

