



MASCARÓ

VERMUT
Premium
MASCARÓ

Desde 1946 la familia MASCARÓ se ha preocupado de controlar la calidad de sus productos a lo largo de todo el proceso de elaboración, desde el viñedo hasta el embotellado.

El vino que utilizamos para elaborar este vermut es de la variedad Parellada y procede de nuestra finca "Mas Miquel", antiguamente propiedad de los monjes del vecino Monasterio Cisterciense de Santes Creus (Tarragona).

Para la elaboración de este vermut hemos utilizado holandas de la variedad Ugni Blanc envejecidas en las soleras de Narciso Mascaró, fundador de MASCARÓ, y que era conocido familiarmente como "Siset".

El gusto amargo y el aroma característicos del vermut los aporta un conjunto de botánicos entre los que encontramos el ajeno, del género artemisa, el enebro y la naranja, entre otros.

CATA:

- Brillante y nítido de color caoba con reflejos dorados y amarillos. Aspecto límpido y brillante.
- En nariz presenta notas de hierbas aromáticas, jengibre, café, junípero y notas balsámicas
- Buena intensidad en boca con un excelente equilibrio entre acidez y amargor. Con un punto dulce de entrada y un final intenso, largo y fresco gracias a los toques cítricos, sobre todo naranja, y las especias.

SERVICIO:

Entre 8 y 10 °C o con hielo

CONSUMO:

Se puede consumir con hielo y una rodaja de naranja deshidrata.

Ideal para disfrutarlo en el momento del aperitivo o como base de cócteles como el Americano o el Negroni.

INFORMACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO:

Vermut Premium

VARIETADES:

Vino de Parellada con
Holandas de Ugni Blanc

ANÁLISIS:

Grado alcohólico: 15%



El Vermut solo se disfruta con moderación.
Contiene sulfitos.

