



# MASCARÓ

VERMUT  
Premium  
SISSET

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 ajenjo, del género artemisa, el enebro y la naranja, entre otros.

#### CATA:

- Brillante y nítido de color caoba con reflejos anaranjados. Aspecto límpido y brillante.
- En nariz presenta notas de hierbas aromáticas, regaliz y un ligero toque balsámico
- Buena intensidad en boca con un excelente equilibrio entre acidez y amargor. Con un punto dulce de entrada, ligero toque amargo y elegante final. Intenso, largo y fresco gracias a los toques cítricos.

#### SERVICIO:

Entre 8 y 10 °C o con hielo

#### CONSUMO:

Se puede consumir con hielo y un twist de naranja. Ideal para disfrutarlo en el momento del aperitivo o como base de cócteles como el Americano o el Negroni.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

##### PRODUCTO:

Vermut Premium

##### VARIEDADES:

Vino de Parellada con  
Holandas de Ugni Blanc

##### ANÁLISIS:

Grado alcohólico: 15%

El Vermut solo se disfruta con moderación.  
Contiene sulfitos.

