

## TXURRUT VERMUT

**Alcohol:** 15º

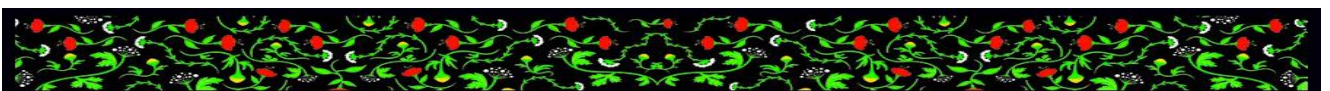
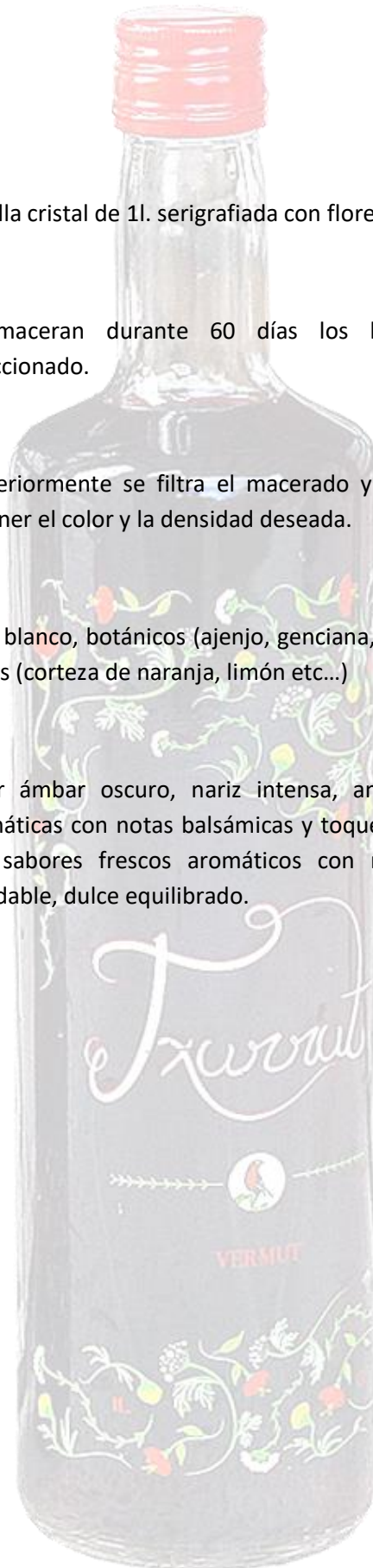
**Presentación:** Botella cristal de 1l. serigrafiada con flores de los botánicos y frutas.

**Elaboración:** Se maceran durante 60 días los botánicos con vino blanco seleccionado.

Posteriormente se filtra el macerado y se le añade caramelo hasta obtener el color y la densidad deseada.

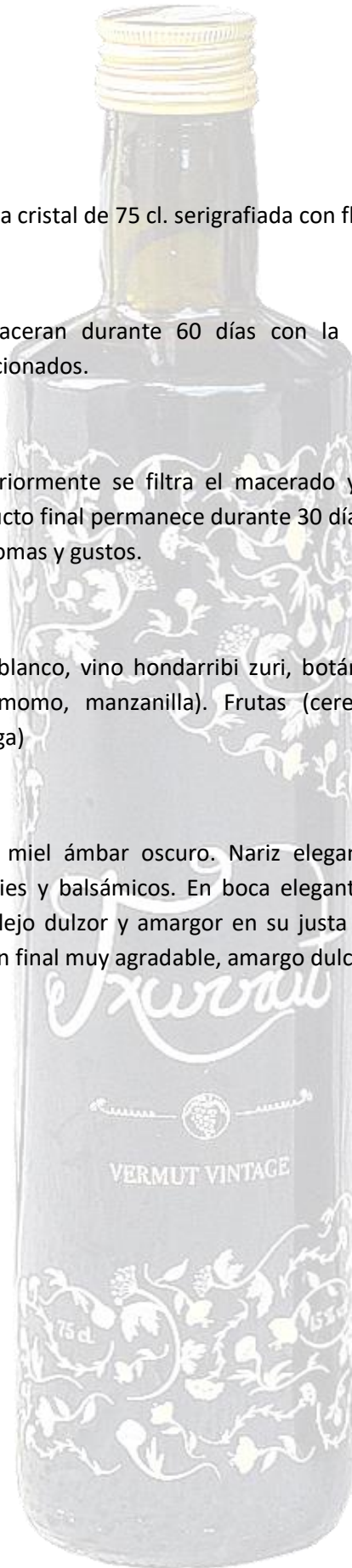
**Materias primas:** Vino blanco, botánicos (ajenojo, genciana, boldo, tomillo, vainilla, etc...) frutas (corteza de naranja, limón etc...)

**Cata:** Color ámbar oscuro, nariz intensa, amplia con aromas a hierbas aromáticas con notas balsámicas y toques especiados. En boca, suave con sabores frescos aromáticos con notas balsámicas y un final agradable, dulce equilibrado.



## VERMUT TXURRUT VINTAGE.

- Alcohol:** 15º
- Presentación:** Botella cristal de 75 cl. serigrafiada con flores de los botánicos y frutas.
- Elaboración:** Se maceran durante 60 días con la mezcla de los vinos blancos seleccionados.
- Posteriormente se filtra el macerado y se le añade el caramelo. El producto final permanece durante 30 días para favorecer la conjunción de aromas y gustos.
- Materias primas:** Vino blanco, vino hondarribi zuri, botánicos, (ajenjo, cilantro, hinojo, cardamomo, manzanilla). Frutas (cereza, naranja dulce y naranja amarga)
- Cata:** Color miel ámbar oscuro. Nariz elegante y compleja con notas de especias y balsámicos. En boca elegante con cuerpo, con peso y un complejo dulzor y amargor en su justa medida con sus notas cítricas con un final muy agradable, amargo dulce equilibrado



## VERMUT TXURRUT VINTAGE ZURIA

**Alcohol:** 15º

**Presentación:** Botella cristal de 75 cl. serigrafiada con flores de los botánicos y frutas.

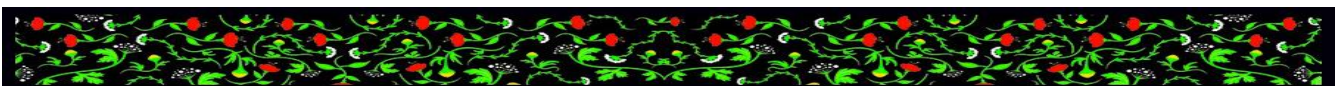
**Elaboración:** Se maceran durante 60 días de los botánicos en una mezcla de vinos blancos seleccionados, estabilizados y filtrados, encabezada con alcohol etílico.

Posteriormente se filtra el macerado y se le añade azúcar y caramelo de glucosa hasta obtener el color y la densidad deseada. El producto final permanece almacenado durante otros 30 días para favorecer la conjunción de aromas y gustos. Filtración final antes de su embotellado.

**Materias primas:** Mezcla de vinos seleccionados de Albariño, hondarribi zuri, y airen; botánicos (ajenjo, genciana, boldo, canela, cilantro, tomillo, vainilla, etc), frutas (cereza, cortezas de naranja, limón, etc.)

**Cata:** Color blanco pajizo, brillante, nariz limpia con aromas a hierbas aromáticas y notas balsámicas y de especias.

En boca suave, glicérico con expresión de sabores frescos, aromáticos a hierbas entremezclado con notas balsámicas y afrutadas de cítricos, con final suave, agradable ajeno y vainilla.



## TXURRUT VERMUT VINTAGE LUXUZKO

**Alcohol:** 18º

**Presentación:** Botella cristal de 75cl.

**Elaboración:** Se maceran durante 60 días los botánicos en una mezcla de vinos blancos seleccionados, estabilizados y filtrados encabezada con alcohol etílico. Posteriormente se filtra el macerado y se le añade azúcar y caramelo de glucosa hasta obtener el color y la densidad deseada. El producto final permanece almacenado durante otros 45 días para favorecer la conjunción de aromas y gustos. Finalmente se realiza una filtración antes de su embotellado.

**Materias primas:** Vino blanco, botánicos (ajenjo, genciana, boldo, menta, sauco, cilantro, cardamomo, eucalipto, romero, tomillo, vainilla, etc...), frutas (corteza de naranja, cerezas etc...), alcohol etílico de origen agrícola y azúcar sacarosa.

**Cata:** Color caramelo arroje. En nariz sensación de frescor con aromas florales y de hierbas aromáticas, con matices balsámicos... En boca cálido con volumen ligeramente alcohólico, glicérico, sensación fresca y balsámica de hierbas con matices florales, con un final elegante, suave y ligeramente amargo.

**Temperatura óptima de consumo:** 10ºC



## CREMA DE VERMUT TXURRUT



<b>Alcohol:</b>	17º
<b>Presentación:</b>	Botella cristal de 70cl.
<b>Materias primas:</b>	Extracto de vermut a base de macerados de botánicos (ajenjo, genciana, boldo, canela, cilantro, tomillo, vainilla, etc.) y frutas (cerezas, cortezas de naranja, limón, etc.) alcohol de grano, agua osmotizada, azúcar, caramelo colorante alimentario y base neutra de crema.
<b>Elaboración:</b>	Se elabora el licor con los extractos, alcohol de grano, agua, azúcar caramelo y posteriormente se mezcla lentamente con la base neutra de crema hasta conseguir el sabor y la textura deseada.
<b>Cata:</b>	Color crema de café con leche, aromas de vermut y crema entremezclados con notas de canela. En boca suave, sedoso, ligeramente alcohólico y con final agradable donde se expresan los extractos de vermut.
<b>Recomendaciones para tomar:</b>	Solo frío o con hielo, mezclado para coctelera.
<b>Temperatura óptima de consumo:</b>	8 – 12ºC
<b>Caducidad:</b>	1 año.



**TXAKOLI TXURRUTA. (D.O. Bizkaiko Txakolina)**

**Alcohol:** 11,5º

**Presentación:** Botella de cristal de 75 cl. Serigrafiada.

**Elaboración:** Se macera durante varios meses en depósitos obteniendo estructura, volumen y sensación de frescura.

**Materias primas:** Obtenido a partir de variedades autóctonas, uva Hondarribi Zuri

**Cata:** Ligero, con pellizco carbónico, afrutado y de final agradable. Tono amarillo brillante, aromas limpios destacando las frutas.

Amplio volumen en boca. Ideal para verduras, pescados y mariscos.

