

## TXURRUT X ANIVERSARIO

<b>Alcohol:</b>	15º
<b>Presentación:</b>	Botella cristal de 1l. serigrafiada con flores de los botánicos y frutas. Además se ha añadido el logo del 10º aniversario.
<b>Elaboración:</b>	<p>Maceración por separado de los botánicos amargos (ajenjo y genciana) y por otro lado el resto de los botánicos, ya que los primeros permanecen menos tiempo macerándose para evitar un exceso de amargor.</p> <p>La maceración se realiza sobre el vino encabezado y edulcorado durante 45 días.</p>
<b>Materias primas:</b>	Vino blanco, azúcar, alcohol, caramelo quemado, botánicos (ajenjo, genciana, cardamomo, clavo, canela, cáscara de naranja y limón, anís, azahar, enebro y regaliz)
<b>Cata:</b>	<p>Vermut complejo en cuatro aromas y equilibrado con respecto a sabores.</p> <p>En cuanto a los sabores se puede percibir una entrada dulce, pero agradable, para finalizar con un retrogusto amargo que proviene del ajeno y de la genciana y que invita a repetir.</p> <p>A pesar de la complejidad aromática, se puede percibir la frescura de los cítricos, las notas florales de la flor de azahar y unos toques avainillados.</p> <p>Vas a disfrutar de una amplitud de notas y una explosión de sabores inicialmente dulces, pero con un retrogusto amargo y equilibrado, dejando un prolongado y persistente final en boca.</p>

