

## 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

