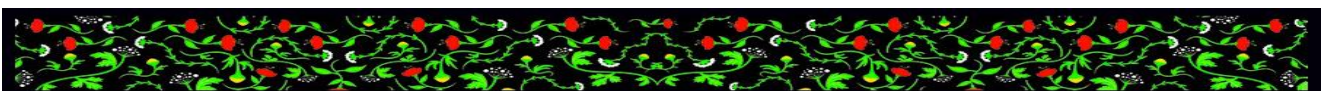
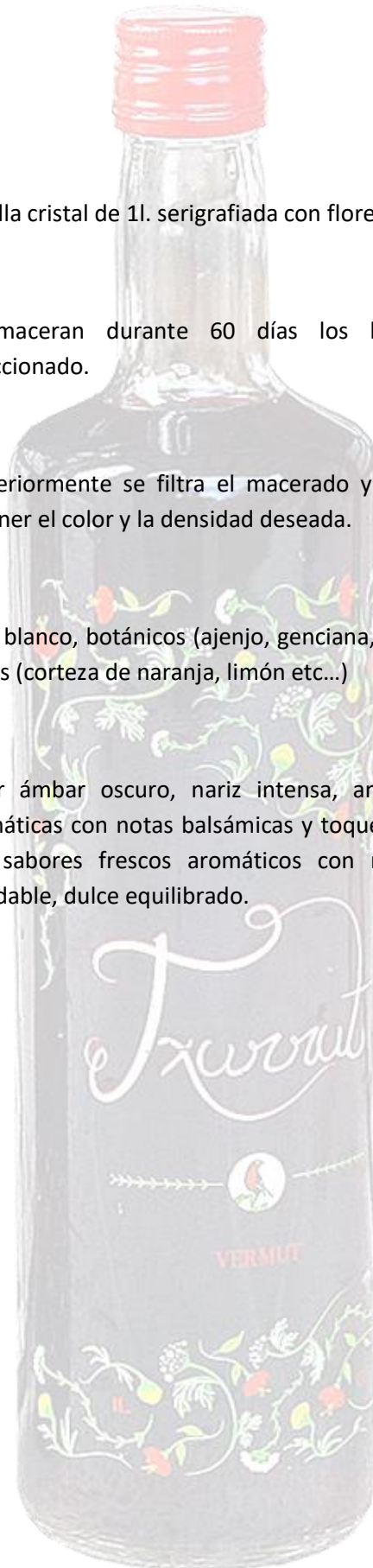


TXURRUT VERMUT

- 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

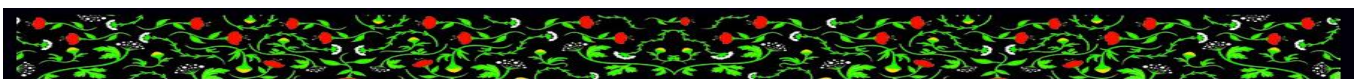
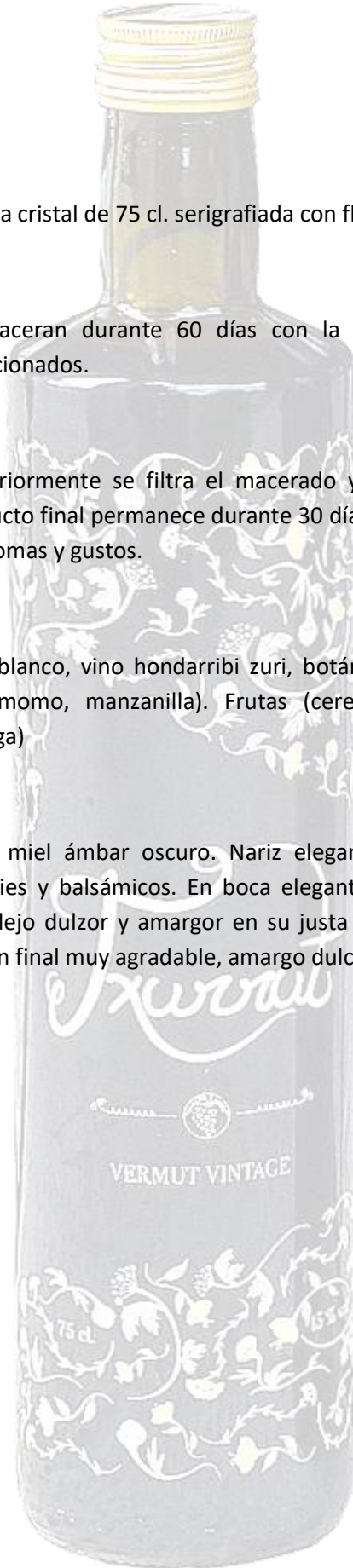
Presentación: Botella cristal de 75 cl. serigrafiada con flores de los botánicos y frutas.

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.

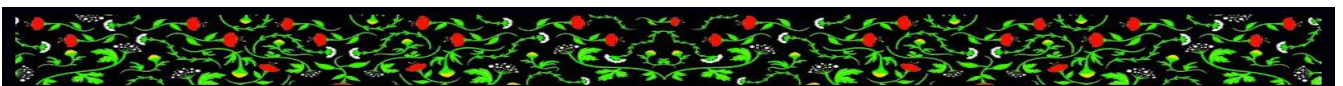
Elaboración: Se maceran durante 60 días de los botánicos en una mezcla de vinos blancos seleccionados, estabilizados y filtrados, encabezada con alcohol etílico.

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

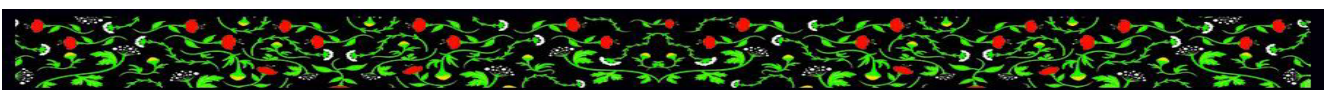
Presentación: Botella cristal de 75cl.

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



Alcohol:	17º
Presentación:	Botella cristal de 70cl.
Materias primas:	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.
Elaboración:	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.
Cata:	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.
Recomendaciones para tomar:	Solo frío o con hielo, mezclado para coctelera.
Temperatura óptima de consumo:	8 – 12ºC
Caducidad:	1 año.



TXAKOLI TXURRUTA. (D.O. Bizkaiko Txakolina)

Alcohol: 11,5º

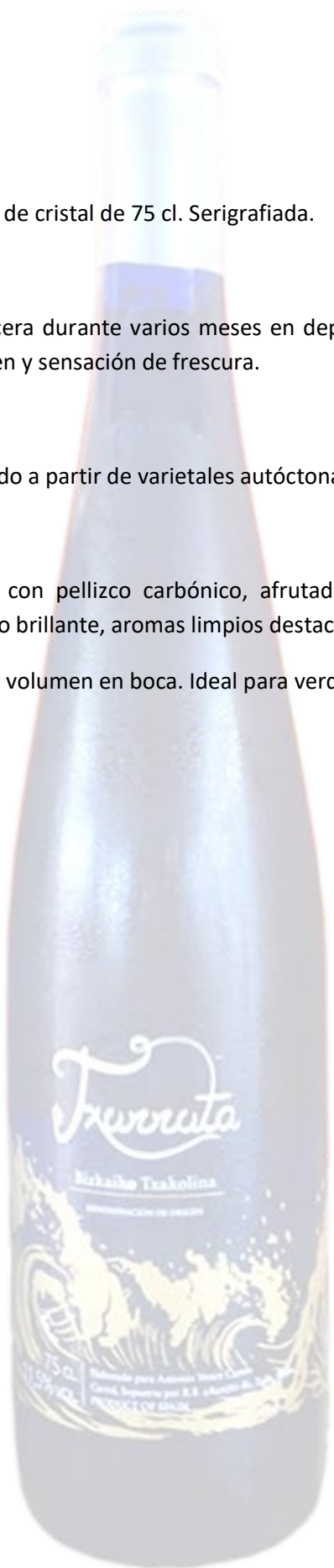
Presentación: Botella de cristal de 75 cl. Serigrafiada.

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.



TXURRUT X ANIVERSARIO

Alcohol: 15º

Presentación: Botella cristal de 1l. serigrafiada con flores de los botánicos y frutas. Además se ha añadido el logo del 10º aniversario.

Elaboración: Maceración por separado de los botánicos amargos (ajeno 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.

La maceración se realiza sobre el vino encabezado y edulcorado durante 45 días.

Materias primas: Vino blanco, azúcar, alcohol, caramelo quemado, botánicos (ajeno, genciana, cardamomo, clavo, canela, cáscara de naranja y limón, anís, azahar, enebro y regaliz)

Cata: Vermut complejo en cuatro aromas y equilibrado con respecto a sabores.

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.

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.

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.

