

VERMOUTH / GONZÁLEZ BYASS

VERMOUTH LA COPA



GRADO ALCOHÓLICO:

15,50 %vol

HISTORIA:

En González Byass, las primeras referencias del vermouth datan de 1896. Los libros de inventario muestran la existencia de un vermouth entre los años 1896 y 1926. Primeramente en la sección de vinos importados y posteriormente, a partir de 1909, incluido en el negocio de embotellado de varias regiones. Vermouth La Copa se basa en una receta y diseño original recuperado de nuestros archivos históricos que se remonta a 1906.

ELABORACIÓN:

Elaborado a partir de exclusivas soleras de Oloroso y Pedro Ximénez con más de 8 años de crianza. Se lleva a cabo una meticulosa selección de botánicos con el objetivo de conseguir un equilibrio entre amargor y dulzor, tanto en aroma como en sabor.:

CATA:

Intensos aromas especiados, destacan notas de clavo y canela, con un elegante amargor final. En boca se muestra suave y elegante, no dejando lugar a dudas sobre su origen en el vino de Jerez.

El aperitivo perfecto para revivir la clásica “hora del vermouth”. Disfrútelo frío, por si solo o combinado con soda y hielo picado.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinummobile.com