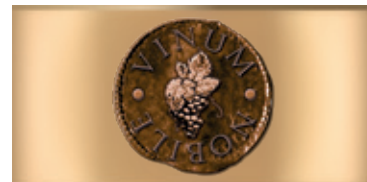


VERMOUTH / GONZÁLEZ BYASS

VERMOUTH LA COPA BLANCO



GRADO ALCOHÓLICO:

15%

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:

Selectos Finos y una cuidada selección de botánicos en los que destacan los amargores del ajeno y la ajedrea en combinación con claros toques cítricos, conforman la receta que desde 1896 emplea González Byass para la elaboración de vermouth blanco en sus Bodegas de Jerez.

CATA:

Limpio, elegante e intenso destacan sus notas cítricas en combinación y equilibrio con los típicos amargores del Vermouth.

Vermouth Blanco La Copa resulta un trago ideal, solo o como base de cócteles en la moderna mixología.

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.vinumobile.com