

VERMOUTH / GONZÁLEZ BYASS

VERMOUTH LA COPA EXTRA SECO



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:

Receta histórica de 1896, del entonces llamado “Vermouth Francés”, que todavía se conserva en el archivo histórico de González Byass.

Base de Vino Fino de Jerez de marcado carácter seco y final salino, con maceraciones de cítricos y selección de botánicos donde destaca la ajedrea, el clavo y la canela.

CATA:

Vermouth Blanco Extra Seco añade frutos rojos para alcanzar notas balsámicas de largo postgusto.

Ideal para la coctelería moderna y para los grandes cócteles clásicos atemporales.

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