

# VERMOUTH / GONZÁLEZ BYASS

## VERMOUTH LA COPA RESERVA



### GRADO ALCOHÓLICO:

18%

### 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. Primero, figura 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:

Vermouth La Copa Reserva está elaborado a partir de nobles soleras de Olorosos y Pedro Ximénez junto con una cuidada selección de aromas como ajeno, clavo, naranja amarga, canela, nuez moscada, angélica y quina.

El envejecimiento durante 12 meses en botas de roble americano envinadas con nobles olorosos durante dos años (Sherry Cask), unido a sus notas de quina y naranja amarga, conforman el carácter diferenciador de este Vermouth Reserva. En boca no deja lugar a dudas sobre su origen en el vino de Jerez.

### RECOMENDACIONES DE CONSUMO:

Un aperitivo perfecto para recuperar la clásica “hora del vermouth”. Disfrútelo frío, solo añadiendo hielo o en modernos combinados.

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](mailto:comercial@vinumnobile.com)

[www.vinummobile.com](http://www.vinummobile.com)