

VINUM NOBILE



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 sí 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 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com