

Vermouth Golfo

Tinto, Tempranillo

Ficha Técnica

Elaborado con uvas sobremaduras de la variedad Tempranillo, ubicadas en la zona de Ribera del Duero (Quintana del Pidio).

Envejecido en barrica. Color caoba con ligeros matices ambarinos. En nariz, gran intensidad armonizada con notas de elegantes hierbas bien ensambladas. En boca, gran frescura y madurez gracias a su procedencia. Es un vermut con alma del sur por su madurez y espíritu del norte por su frescura.

Tiempo de crianza: De 6 a 10 meses en barrica de roble francés.

Edad de las viñas: Cepas entre los 15 y los 25 años.

Rendimiento: 5.000 Kg/ha.

Altitud media: 870 metros.

Armonía: Olivas, marisco (gambas, mejillones, almejas...), pescados (atún, bacalao, salmón, anchoa...), quesos, embutidos, frutas (naranja, limón...), frutos secos...

