



*Un vermut con vino de uva Verdejo por base.*

---

El hermano blanco de Gilda, con la misma botella y un perfil más cítrico y luminoso. Se elabora con vino de uva Verdejo como base.

Se macera con más de treinta hierbas aromáticas y se trabaja de la forma más natural posible, para un resultado distinto al de los vermouths más comerciales.

Amarillo pajizo de intensidad media. Nariz potente, con aromas balsámicos y especiados ensamblados con notas caramelizadas, vainilla y cítricos como la piel de naranja. Entrada dulce y paso denso y potente, con acidez y amargor equilibrados. Para el aperitivo.

---

BASE · Vino de uva Verdejo

---

MACERACIÓN · Más de treinta hierbas aromáticas

---

FORMATO A LA VENTA 2026 · Botella de 75 cl

---

PRESENTACIÓN · Caja de 12 botellas · estuche individual opcional, con suplemento

---