



Un vermut con vino de Tinta de Toro por base.

Un vermut distinto desde la base: se elabora con vino de Tinta de Toro, no con un vino neutro, y eso le da un carácter muy alejado del de los vermouths más comerciales.

Se macera con más de treinta hierbas aromáticas y se trabaja de la forma más natural posible, en busca de un producto único en sabor y en diseño. Su botella fue premiada en el Salón de Gourmets por su presentación.

Rojo teja de intensidad media. Nariz intensa y compleja: tostados, higo, uva pasa y frutos secos, notas balsámicas y especias como el clavo y el regaliz. Entrada dulce, paso suave y un final amargo agradable, propio del ajenjo. Para la hora del aperitivo.

BASE · Vino de Tinta de Toro

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
