

VERMUTE GILDA TINTO 75 CL



Um vermute com vinho de Tinta de Toro como base.

Um vermute diferente desde a base: é elaborado com vinho de Tinta de Toro, e não com um vinho neutro, o que lhe dá um carácter muito afastado dos vermute mais comerciais.

Macera mais de trinta ervas aromáticas e é elaborado da forma mais natural possível, na procura de um produto único no sabor e no design. A sua garrafa foi premiada pela apresentação no Salón de Gourmets.

Vermelho-telha de intensidade média. Nariz intenso e complexo, com tostados, figo, uva-passa e frutos secos sobrematurados, balsâmicos e especiarias como o alcaçuz e o cravo. Ataque doce, meio de boca suave e um final amargo agradável, típico da losna. Para o aperitivo.

BASE · Vinho de Tinta de Toro

MACERAÇÃO · Mais de trinta ervas aromáticas

FORMATO À VENDA EM 2026 · Garrafa de 75 cl

APRESENTAÇÃO · Caixa de 12 garrafas · estojo individual opcional, com custo adicional
