La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Vermouth

Â Â¿QuÃ© es el vermut? Es un vino aromatizado preparado a partir de otros vinos mediante la utilizaciÃ³n de especias adecuadas, especialmente la artemisa, y edulcorado con azÃºcares, caramelo y mostos de uva.Â Entre las muchas especias y flores que intervienen en su elaboraciÃ³n destacamos; por supuesto el ajenjo, anÃ-s estrellado, hinojo, clavo, cardamomo, corteza de naranja, vainilla, canela, salvia, nuez moscada, jengibre, melisaâ€¦y muchos mÃ¡s, pero este es el secreto que guardan los fabricantes de los buenos vermuts. Ya que los gustos y olores que pasan al vino son en muchos casos muy amargos, a la habilidad del enÃ³logo debe unirse la licorista, para hacerlo en su justa medida e intensidad.Â Notas de cata: en nariz es muy aromÃ¡tico recordando los macerados de las hierbas con los que ha sido elaborado; vainilla, manzanilla, genciana y otras. En boca tiene que tener un perfecto equilibrio entre amargor, azÃºcar y acidez con un retrogusto largo.

Vermut Lacuesta

€6.95

Bodegas Martinez Lacuesta S. A. â€“ Haro (La Rioja) â€“ 75cl. [Detalles producto...]

Vermut Lacuesta Reserva

€13.50

Bodegas MartÃ-nez Lacuesta S. A. â€“ Haro (La Rioja) â€“ 75cl. [Detalles producto...]

Productos destacados

Vermut Lacuesta Reserva

Bodegas MartÃ-nez Lacuesta S. A. â€“ Haro (La Rioja) â€“ 75cl.
€13.50