



Gongora.

BODEGAS
est. 1682



Vermouth Yriarte

IDENTIDAD

Vermouth rojo elaborado con vino de la mejor calidad y una combinación de hierbas cuidadosamente seleccionadas, que le otorgan su característico aroma y sabor amargo.

UVA

Garrido Fino y Pedro Ximénez.

NOTAS DE CATA

De color caoba oscuro con reflejos dorados; en nariz se perciben delicados aromas tostados, notas cítricas de naranja y un fondo de suave caramelo. La entrada en boca es ligera y elegante, de agradable textura y con el equilibrio perfecto entre las notas dulces y las especiadas.

RECOMENDACIONES

Es ideal para el aperitivo, con hielo y piel de naranja o con la clásica aceituna y toque de sifón. Marida a la perfección con patatas, encurtidos, quesos y conservas de pescado. Compañero perfecto para el tapeo e incluso en los postres. Por su versatilidad puede formar parte de numerosos cócteles como los afamados Negroni o Manhattan, entre otros. Servir frío, entre 6-8° acompañado con hielo.

GRADUACIÓN

14,5°

C/ Stmo. Cristo de la Vera Cruz, 59
41808 Villanueva del Ariscal, Sevilla (España)
atencionalcliente@bodegasgongora.com
Tel. +34 954113700