VERMUT FERNANDO DE CASTILLA

Fernando de Castilla ha recuperado la centenaria tradición Jerezana de elaborar vermut, respetando la esencia de esta histórica bebida. Los vinos añejos de altísima calidad de Oloroso y Pedro Ximénez han sido impregnados con 27 botánicos que los han transmutado en un vermut completamente natural, sin ningún tipo de aroma añadido, pero de una intensidad sorprendente. Un vermut para ser disfrutado con hielo, potente y complejo, pero elegante y refrescante como ninguno.

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera Tipo de uva: Palomino y Pedro Ximénez Uvas prensadas y fermentadas en acero inoxidable y envejecidas en barricas de roble por un largo periodo. Después el vino es impregnado con diferentes botánicos naturales incluyendo ajenjo, piel de limón y naranja, clavo y otros.



Productor:	Fernando de Castilla
Origen:	España / Jerez
Graduación:	17 º
Presentación:	75 cl.
Acidez:	4,4 g/l.
Azucar residual:	78 g/l
Fermentación:	En acero inoxidable
Crianza:	En barrica de roble
Modo de servicio:	Servir sobre hielo con una rodaja o piel de naranja. Usar en cócteles como el Manhattan o el Negroni.
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Vermut

MARIDAJE

Aceitunas, berberechos, almendras tostadas.

NOTAS DE CATA

Color: caoba oscuro
Nariz: cítrico, silvestre con notas de jerez envejecido
Boca: dulce, ligeramente amargo con un final suave