

VERMUT BLANCO FERNANDO DE CASTILLA



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 fino y moscatel 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 afrutado, potente y complejo, aromático y elegante, con un final agradable a cítricos y hierbas aromáticas como el tomillo y el clavo, ideal para copear con unas aceitunas.

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

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 ajeno, piel de limón y naranja, clavo y otros.

Productor:	Fernando de Castilla
Origen:	España / Jerez
Graduación:	15 °
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Palomino Fino 55%, Moscatel 45%
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Vermut

NOTAS DE CATA

Vista: pálido, limpio y brillante.

Olfativa: afrutado, destacando aromas de uva moscatel y especias

Gustativa: semi dulce, intenso, largo, y sabores de ajeno, clavo y tomillo.