



VERMOUTH DOS DÉUS

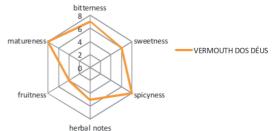
15% 750 ML

INFORMACIÓN DE PRODUCTO

El vermouth Dos Déus es un vermouth tradicional español con un enfoque moderno. De cuerpo medio con predominio de notas amargas y dulces de las barricas de jerez..

Bueno como aperitivo y en cócteles

Madurado en barricas de Jerez seleccionadas. 30% durante 3 años y un 70% durante un año mínimo



Azúcar: 140 - 145 gr/lt

COMO SERVIRLO

Temperatura: 10 - 12ºC

- Solo con hielo y una rodaja de pomelo
- Combinado con Ginger beer o Ginger Ale a partes iguales



NOTAS DE CATA

NARI7

Notas vegetales elegantes y profundas, junto a notas herbales clásicas del vermouth acompañadode notas de oxidación y de Pedro Ximenez.

BOCA

Entrada muy agradable con predominio de las notas amargas integradas con especias, hierbas y flores en un transfondo de vino generoso.

FINAL

Medio, con notas de vino de Jerez generoso, un punto amargo y toques de regaliz balsámica