



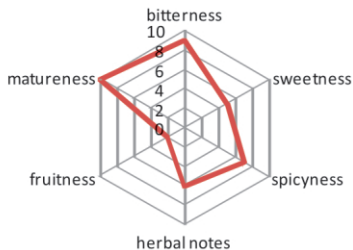
## VERMOUTH DOS DÉUS RESERVA

15%  
750 ML

### INFORMACIÓN DE PRODUCTO

El vermouth Dos Déus es un vermouth tradicional español con un enfoque moderno. Intenso con elegantes notas amargas equilibradas con las notas dulces del jerez y naranja escarchada. Ideal como aperitivo pero también en cócteles

Madurado en barricas de Jerez seleccionadas durante 3 años.



— VERMOUTH DOS DÉUS

Sugar: 55 -60 gr/lit

### COMO SERVIRLO

Temperatura : 10 - 12°C

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

### NOTAS DE CATA

#### NARIZ

Rica y profunda con notas balsámicas, de regaliz, pasas, caramelo tostado y vino Pedro Ximenez.

#### BOCA

Potente y elegantemente amarga. Con carácter, aparecen las notas cítricas de naranja dulce y un fondo de notas terrosas y especiadas que le confieren cuerpo y amargor.

#### FINAL

Medio-largo, con notas de Pedro Ximenez que se transforma lentamente en un oloroso, limpio y seductor.

