



Vermut rojo con **un toque de sal atlántica**, elaborado por bodegas Garvey en Jerez de la Frontera a partir de los más selectos vinos de Jerez. Estos, caracterizados por una suavidad y aromaticidad resultado de la variedad Palomino Fino macerado con algas, lo que le confiere salinidad a este líquido unos matices especiales, dando como resultado un vermut único.

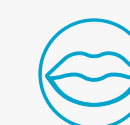
Formato: 75cl.



Caoba, brillante y límpido.



Notas cítricas y frutas blancas ensambladas sutilmente con recuerdos a romero, genciana y salvia, con recuerdos a brisa marina, algas y plancton.



Entrada sutilmente ácida, dulzor adecuado y acorde al amargor, con preponderantes matices salinos, notas cítricas, genciana y matices evocadores a algas. Retrogusto muy complejo, con un muy agradable amargor final y persistente retrogusto marino.

### Nuestra recomendación

- **Momento de consumo:** después del trabajo o en el aperitivo antes de comer. Ya sea en las mañanas del fin de semana como en la tardes, en un contexto de ocio.
- **Temperatura de servicio:** servir lo más frío posible (entre 8-9°C), acompañado de una piedra de hielo.
- **Conservación recomendada:** conservar a temperatura ambiente, en un lugar seco y evitando la luz solar directa. Recomendamos conservarlo en la nevera para que esté fresco al servir.
- **Maridaje:** su sabor combina a la perfección con una gilda acompañada de chips de patata.
- **Consumo recomendado:** en vaso bajo con un twist de naranja y una ramita de romero.