

# VERMUT CANTERA

## UVA Y ELABORACIÓN

Este vermut se elabora con vino blanco proveniente de uva viura.

Se macera en barricas de roble americano de 225 litros con la mezcla de hierbas tras una minuciosa selección. Tras varias semanas se extrae y se envasa. En botella descansa unos meses para que el conjunto de matices se integren y adquieran consistencia.

Tiene una graduación de 15 % Vol. Alc.

## CATA

En la copa presenta un color rojo cereza con ribetes cobrizos.

En el aroma destacan las notas cítricas que recuerdan a la corteza de naranja mezcladas elegantemente con el ajeno y la genciana. El conjunto se adorna con notas de canela, el olor de la madera ahumada y otras muchas especias aromáticas mediterráneas.

En boca las sensaciones son amplias, el sabor inunda el paladar con un perfecto equilibrio donde se percibe las notas dulces y amargas por igual, dejando un regusto a naranja con canela maceradas en licor.



## PRESENTACION COMERCIAL

Botella cónica 0.75 litros  
Tapón de mano  
Caja carton de 6 botellas

**ELABORADO POR**  
**Javier Cantera Corcuera.**

**Bodega situada en c/ Felipe Abad nº 13, Azofra, La Rioja**

**Teléfono de contacto: 941 74 50 20 // 635 955 448**

**ventas@bodegasjer.es    www.bodegasjer.es**