



DOMUS VINUM  
VINUM



## CORO

### TIPO

VERMUT ROJO - RESERVA

### VARIETADES

TEMPRANILLO – VIURA

### ELABORACION

Seleccionamos las mejores uvas para obtener el vino base con el que conseguimos matices diferenciadores tanto en aromas y sabores, como en estructura vítica.

Durante 60 días, maceramos en una solución hidro-alcohólica plantas aromáticas, extractos de hierbas, flores y frutas (ajenjo, cilantro, cardamomo, quina, raíz de angélica, clavo, nuez moscada, manzanilla, canela, flor de lavanda, verónica, flor de sauco, frambuesas, cerezas, naranja, limón) obteniendo una infusión.

Ensamblaje: A nuestro vino base, le añadimos jarabe de azúcar y le incorporamos la infusión preparada con los 57 diferentes botánicos. Para unificar el color, añadimos arropo o caramelo de azúcar.

Posteriormente permanece durante 9 meses en tinas de madera para su crianza y estabilización.

### ALCOHOL

15% Vol. Alc

### TEMPERATURA DE CONSUMO

Recomendación: Servirlo frío 4º - 6º

### MARIDAJE

Cócteles, aperitivos, un buen pica-pica, arroces y comidas ligeras

### NOTA DE CATA

Color marrón caoba. Destacan los aromas mediterráneos, especiados y aromas de maderas nobles procedentes de la crianza. El paso por boca es suave, elegante, denso, y con un agradable dulzor en perfecta sintonía con un final amargo y prolongado que nos hará disfrutar de una de nuestras mayores tradiciones: “la hora del vermut”.

DOMUS VINUM S.L Paraje El Molino 7 26338 San Vicente de La Sonsierra- La Rioja

941 334156 / 659 491175 e-mail: domusvinum@domusvinum.es