



DOMUS VINUM  
VINUM

## VERMUT T 7

### TIPO

VERMUT ROJO - RESERVA

### VARIEDADES

VIURA - TEMPRANILLO

### ELABORACION

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

Durante 60 días, maceramos en una solución hidro-alcohólica plantas aromáticas, extractos de hierbas, flores y frutas (ajeno, cilantro, cardamomo, quina, raíz de angélica, 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 47 diferentes botánicos. Para unificar el color, añadimos arropo o caramelo de azúcar.

Posteriormente permanece durante 6 meses en tinas de madera para su crianza y estabilización

### GRADO ALCOHÓLICO

15% Vol. Alc.

### TEMPERATURA DE CONSUMO

Recomendación: Servirlo frío 4° - 6°

### MARIDAJE

Cócteles, aperitivos, arroces y comidas ligeras

### NOTA DE CATA

Color caoba con tonos rojizos. Aroma suave, perfumado y elegante con matices balsámicos, frutales, florales y especiados. En boca es cálido, y con un perfecto equilibrio entre el dulce y el amargo, denso, aterciopelado y con largo recorrido, destacando los toques a canela, clavo, regaliz y cítricos



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