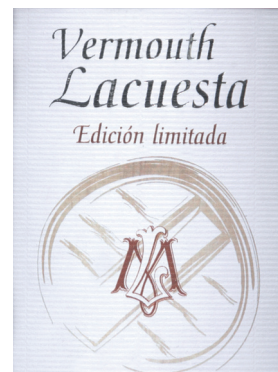




## VERMOUTH LACUESTA EDICIÓN LIMITADA



Cada año se reservan 6 barricas del mejor roble francés para alargar el añejamiento de nuestro vermouth hasta los 14 meses. De color caoba yodado, presenta en nariz notas de chocolate, pasas y cereza en licor. Tiene carácter riojano, vínico, con mentoles y aromas de bodega. En boca es sedoso, goloso y muy equilibrado, con notas de guinda y un final amargoso.

Para disfrutarlo como aperitivo, sírvase en copa cocktail sin hielo, muy frío y acompañado de corteza de naranja y aceituna. Puede, igualmente, degustarse como vino de postre presentándolo en vasito escarchado para acompañar un dulce.

<b>Acidez volátil</b>	0.51 G de ácido acético/l
<b>Acidez total</b>	5.9 G de ácido tartárico/l
<b>Ácido cítrico</b>	1.30 G/l
<b>Glucosa</b>	73.70 G/l
<b>Fructosa</b>	70.70 G/l
<b>Grado alcohólico adquirido</b>	15 %
<b>Extracto seco</b>	176.90 G/
<b>Masa volúmica</b>	1.0419 G/ml
<b>Metanol</b>	96 mg/l
<b>Sulfuroso total</b>	133 mg/l
<b>Presentación</b>	botella 70 cl. Caja 6 botellas.

