



## VERMOUTH RESERVA ACACIA



En el envejecimiento de este singular vermouth, se utilizan las barricas de acacia que sirven cada año para la elaboración de nuestro vino blanco fermentado en bodega. El hecho de estar menos tostadas en su interior, nos permite una crianza más larga que se extiende hasta los 12 meses.

Delicado color ambarino, limpio y brillante, con inclinación hacia el amarillo de cadmio naranja. La madera es apenas perceptible. Cáscara de naranja amarga con chocolate negro (lenguas de gato). Aunque en boca predomina el dulzor, se aprecia azúcar tostado y ajeno. Suave, meloso y equilibrado.

<b>Azúcares</b>	124,75 g/l.
<b>Metanol</b>	60 mg/l.
<b>Extracto Seco Licores</b>	163,63 g/l.
<b>Grado Alcohólico</b>	14,82 % vol.
<b>Acidez Total</b>	5,3 g/l.
<b>Acidez Volátil</b>	0,42 g/l.
<b>Presentación</b>	Caja 6 bllas. Blla. 75 cl.

