

DESDE  1895

Martínez Lacuesta



VERMOUTH RESERVA



Al tradicional y artesano sistema de elaboración de nuestro vermouth, usando plantas y hierbas aromáticas naturales para macerar en frío el vino blanco base, hemos añadido un breve periodo de crianza y envejecimiento de 7 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier con un tostado medio. El resultado es este vermouth amargo, aromático, de intenso color, con fondos torrefactados y con ese peculiar sabor que nos recuerda al vermouth tradicional.

Ideal como aperitivo, se recomienda servirlo frío y acompañado de una rodaja de naranja y una oliva.

Azúcares	135,0 g/l.
Metanol	57 mg/l.
Extracto Seco Licores	162,10 g/l.
Grado Alcohólico	14,80 % vol.
Acidez Total	5,3 g/l.
Acidez Volátil	0,30 g/l.
Presentación	Caja 6 bllas. Blla. 70 cl.



www.martinezlacuesta.com

Paraje de Ubieta, s/n. • Apdo. correos 45 • 26200 Haro (La Rioja)
Tel.: [+34] 941 31 00 50 • [+34] 941 31 00 54 • Fax [+34] 941 30 37 48
bodega@martinezlacuesta.com