



# VERMUT LACUESTA

## BLANCO EXTRA DRY



Este vermut extra seco está elaborado mediante maceración en frío de más de 20 plantas y hierbas aromáticas.

Color amarillo pálido. Aromas florales de manzanilla y menta sobre un fondo avainillado. El paso en boca es suave, con notas de regaliz, jengibre y canela y un final seco, muy amargo y persistente.

Debe servirse muy frío, acompañado de una rodaja de limón verde y de una aceituna. Perfecto acompañante, también, en la elaboración de cualquier cocktail.

<b>ACIDEZ VOLÁTIL</b>	0,18 g/l.
<b>GRADUACIÓN ALCOHÓLICA</b>	14,96 % Vol.
<b>AZÚCARES</b>	28,8 g/l
<b>SULFUROSO TOTAL</b>	161 mg/l
<b>EXTRACTO SECO LICORES</b>	36,66 g/l
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5,6 g/l
<b>METANOL</b>	67 mg/l
<b>ÁCIDO CITRICO</b>	1,39 g/l

