



## VERMUT LACUESTA BLANCO



En la elaboración de este vermut blanco se emplean más de veinte plantas y hierbas aromáticas.

De color amarillo pálido, en la nariz muestra sutiles aromas florales (manzanilla o menta) con cierto dulzor avainillado.

En boca es suave, con un paso muy agradable de regaliz, canela y jengibre hasta alcanzar al final toda su expresividad aromática caracterizada por ese amargor que le cede el ajeno o artemisia.

Debe servirse frío, acompañado de una rodaja de limón y de una aceituna.

<b>ACIDEZ VOLÁTIL</b>	0,42 g/l.
<b>GRADUACIÓN ALCOHÓLICA</b>	15,00 % Vol.
<b>AZÚCARES</b>	104,5 g/l
<b>SULFUROSO TOTAL</b>	99 mg/l
<b>EXTRACTO SECO LICORES</b>	127,32 g/l
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5,4 g/l
<b>METANOL</b>	74 mg/l
<b>ÁCIDO CITRICO</b>	1,38 g/l

