



VERMUT LACUESTA ROJO



El vermut, que Martínez Lacuesta elabora de forma artesanal desde 1937, es considerado como uno de los mejores aperitivos. La Conzia o extracto (hierbas y plantas aromáticas maceradas en frío en vino blanco) envejece en barricas de roble americano, y se adiciona al vino blanco base, junto al azúcar, ácido cítrico, caramelo y alcohol.

Es una bebida alcohólica, dulce, amarga y aromática.
 Un placer para los sentidos.

ACIDEZ VOLÁTIL	0,28 g/l.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	14,90 % Vol.
AZÚCARES	128 g/l
SULFUROSO TOTAL	99 mg/l
EXTRACTO SECO LICORES	162,20 g/l
ACIDEZ TOTAL	5,4 g/l
METANOL	50 mg/l

