

VERMOUTH LUCENDO

Este vermouth resulta de la sabia mezcla de vinos blancos dulces aromatizados, junto con ricas y tradicionales mistelas, fruto de la erudita experiencia de más de 100 años, y del legado de nuestro bisabuelo César Lucendo Asensi, autor y creador de técnicas de maceración con ajeno (planta maravillosa), genciana (delicados amargos), jengibre (propiedades medicinales), canela, clavo, raíz de lirio, quinina y un centenar de hierbas más, que identifican al “Vermouth Lucendo”.

El carácter y el aroma de hace siglos, se manifiesta en la actualidad con todo su esplendor.



Origen: España / Castilla-La Mancha.

Graduación: 15 °

Presentación: 50 cl.

Acidez: 3 g/l

Azúcar residual: 130 g/l

Fermentación: En acero inoxidable.

Crianza: En barrica de roble.

Modo de servicio: Servir sobre hielo con una rodaja o piel de naranja.

Tipo de cierre: Corcho Natural.

Tipo de vino: Vermouth.

MARIDAJE

Conservas, Encurtidos, Salazones.

NOTAS DE CATA

Color: rojo caoba.

Nariz: muy aromática, con apuntes de madera recién cortada, hierbas y especias, cascara de naranja amarga y hojuelas de menta.