



**Variedad de uva:** 100% Verdejo de nuestros viñedos en la población de Gordoncillo (León-España).

**Tipo de Suelo:** Franco – arcilloso

**Elaboración:** Vermut intenso a base de nuestro vino verdejo macerado con ajeno y mas de 12 ingredientes buscando el mejor ensamblaje y el sabor y personalidad única de nuestro vermut. Nos encontramos un vermut intenso, con fuerza, muy equilibrado en dulzor y amargor con gran cantidad de matices, florales y frutales, un vermut que ya en su primer trago invita a seguir tomando el siguiente. Acabado largo y fresco.

**Graduación Alcohólica:** 8% Vol.

**FORMATO:** 0.75L

**Servir con un poco de hielo y fruta fresca recién cortada.**

**Temperatura de servicio:** 4°C a 6°C