

VERMUT AMILLO

VINO AROMATIZADO

VARIEDAD DE UVA: Palomino, Pedro Ximénez.

COLOR: Caoba muy oscuro.

AROMA: Voluptuoso en nariz, matices de pasas y crianza oxidativa, elegante y complejo.

BOCA: Paladar denso y meloso. Redondo, penetrante y con amplio retrogusto.

BOTÁNICOS: Maceración con mezcla de más de 30 botánicos, entre los cuales podemos citar el ajeno, canela cardamomo, tomillo, anís, nuez moscada, romero, clavo, etc.

