



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Vermouth



¿Qué es el vermut? Es un vino aromatizado preparado a partir de otros vinos mediante la utilización de especias adecuadas, especialmente la artemisa, y edulcorado con azúcares, caramelo y mostos de uva. Entre las muchas especias y flores que intervienen en su elaboración destacamos; por supuesto el ajeno, anís estrellado, hinojo, clavo, cardamomo, corteza de naranja, vainilla, canela, salvia, nuez moscada, jengibre, melisa y muchos más, pero este es el secreto que guardan los fabricantes de los buenos vermut. Ya que los gustos y olores que pasan al vino son en muchos casos muy amargos, a la habilidad del enólogo debe unirse la licorista, para hacerlo en su justa medida e intensidad. Notas de cata: en nariz es muy aromático recordando los macerados de las hierbas con los que ha sido elaborado; vainilla, manzanilla, genciana y otras. En boca tiene que tener un perfecto equilibrio entre amargor, azúcar y acidez con un retrogusto largo.

Vermut Lacuesta

€4.50

Bodegas Martinez Lacuesta S. A. Haro (La Rioja) 75cl. [\[Detalles producto...\]](#)

Vermut Lacuesta Reserva

€9.25

Bodegas Martínez Lacuesta S. A. Haro (La Rioja) 75cl. [\[Detalles producto...\]](#)

-
- « « Principio
 - « Anterior
 - 1
 - Siguiete »
 - Fin » »

Resultados 1 - 2 de 2