



# La Monumental de los Vinos

*La Monumental de los Vinos*

## Vermut Lacuesta Reserva

€13.50

**Elaboración:** Al tradicional y artesano sistema de elaboración del vermut, usando plantas y hierbas aromáticas naturales para macerar en frío el vino blanco base, han añadido un breve periodo de crianza y envejecimiento de 7 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier con un tostado medio.

**Cata:** El resultado es un vermut de color intenso. En nariz destacan los aromas de la corteza de la naranja amarga, y sutiles reminiscencias de espliego, canela, ajeno, ajedrea y mejorana. En boca es equilibrado, amargo, dulce, con fondos torrefactos.

**Servicio recomendado:** Entre 8 y 12°C. **Graduación alcohólica:** 15% vol.

**Gastronomía:** Buen acompañamiento como aperitivo, con encurtidos (pepinillos, aceitunas y cebolletas en vinagre) jamón, unas gambas y sobre todo con unas anchoas en aceite de oliva del cantábrico.

**Se recomienda servirlo frío y acompañado de una rodaja de naranja y una oliva.**

Bodegas Martínez Lacuesta S. A. - Haro (La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

**Valoración de los clientes:** No hay opiniones para este producto.

Por favor, regístrate para escribir una valoración.