Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

Entroido Vermú Blanco

ORIGEN: SIN D.O.
VARIEDAD: 100% Albariño
GRADO ALCOHÓLICO: 15,00%

valmiñor

ELABORACIÓN:

Selección de las hierbas prestando especial atención a las más representativas de Galicia como son el hinojo, cilantro, eucalipto y el laurel entre otras. Infusión de las mismas mediante un proceso de maceración en una base hidro-alcohólica durante aproximadamente 2 meses. Prensado de las hierbas proceso mediante el cual se obtiene la infusión. Por otro lado utilizamos nuestro Albariño Valmiñor elaborado de la forma habitual. Se procede a la mezcla de la infusión y el vino en la proporción diseñada junto con el azúcar. Posterior corrección de la graduación alcohólica a 15º. Filtración y embotellado.

CATA:

COLOR: Amarillo pajizo evocando el color del Albariño Valmiñor constituye su base, además, presenta reflejos dorados de cierta intensidad. Es brillante y transparente.
AROMA: Nariz cítrica con notas muy marcadas de naranja y limón y también floral todo ello envuelto con unos agradables toques especiados Se hacen especialmente destacables las notas a hinojo, laurel y cilantro, a flores como rosas y a balsámicos como menta y eucalipto. También muestra especias como la canela.
SABOR: Entroido es complejo, intenso y elegante con una boca Atlántica, fresca y que evoca el monte gallego. Es igualmente untuoso, y con una acidez muy agradable, envolvente y cítrica.