



Entroido Vermú

Rojo

ORIGEN: SIN D.O.

VARIEDAD: 100% Albariño

GRADO ALCOHÓLICO: 15,00%



ELABORACIÓN:

Selección de las hierbas prestando especial atención a las más representativas de Galicia como son el cardamomo, romero, cilantro, y vainilla 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 propio Albariño Valmiñor elaborado de forma habitual. Se procede a la mezcla de la infusión y el vino en la proporción diseñada junto con el azúcar. El color resulta de incorporar a la mezcla antocianos procedentes de los hollejos de variedades tintas. Posterior corrección de la graduación alcohólica a 15°. Filtración y embotellado.

CATA:

COLOR: Entroido presenta un color salmón con reflejos rosáceos.

AROMA: La nariz es intensa, fragante y muy Atlántica a la vez que delicada y compleja. Muestra aromas cítricos muy frescos y agradables procedentes del limón y el jengibre. También balsámicos como el laurel, la menta y el eucalipto. El cilantro y el cardamomo van apareciendo a medida que se va moviendo la copa y el vermú se va abriendo.

SABOR: La boca es fresca con un dulce amargor envuelto en la acidez del Albariño. Presenta una textura ligera y suave con una cierta cremosidad melosa que o hace untuoso y persistente.