

MEDITERRANEAN PREMIUM VERMOUTH BLANCO

MACERACIÓN EN BOTELLA DE ROBLE AMERICANO

VARIEDAD

Vino macerado con hierbas cuidadosamente seleccionadas mediante una antigua receta heredada de la época medieval y mejorada hasta nuestros días para ofrecer este VERMUT ÚNICO. Este Vermut exhibe aromas y sabores a tostado con notas especiadas proporcionados por los tapones de infusión de roble francés, consiguiendo un perfecto equilibrio con un fondo de uva y pasa de la zona de viñedos de moscatel más reconocida del mundo.

ALCOHOL

15 % Vol.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vino mediterráneo de gran calidad obtenido de la variedad de uva Moscatel de Alejandría, macerado con una selección cuidadosa de hierbas cuya receta proviene de la edad media, e infusionado con tapón de roble americano. Tras un cuidadoso proceso de elaboración obtenemos este vermut que destaca por un aroma y una complejidad únicos que le otorgan una elegancia particular.

Fase Visual

Color amarillo pajizo y aspecto brillante.

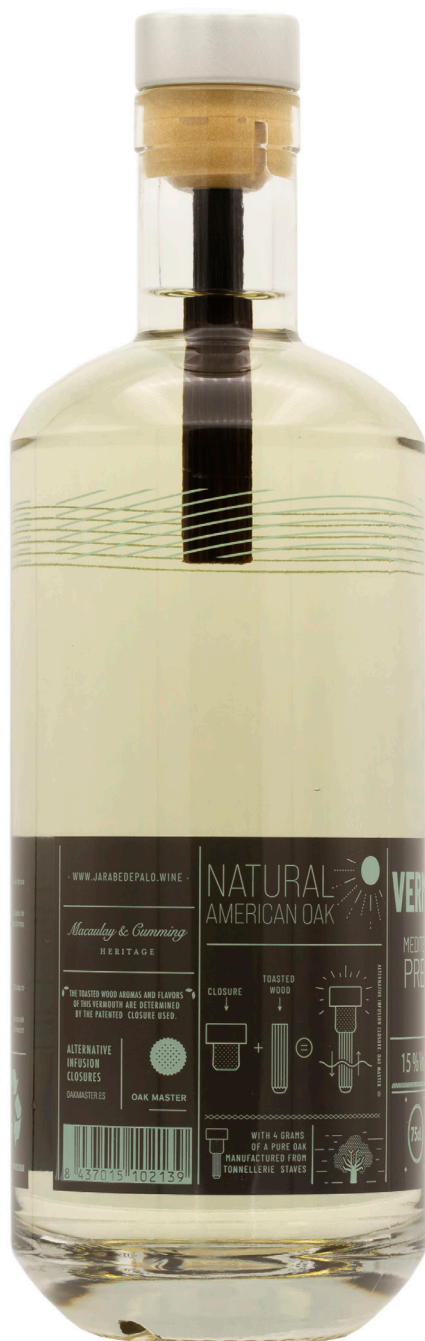
Fase Olfativa

Presenta un aroma intenso y muy fresco a la uva moscatel con la que se elabora este vermut y a los extractos de botánicos como el ajeno, la genciana o el sauco. La integración con las notas tostadas y a coco de la madera de roble americano del tapón y el fondo anisado-balsámico presente es total complejidad y redondez.



| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| <p>WWW.JARABEPALO.WINE</p> <p>Macaulay & Cumming HERITAGE</p> <p>THE TOASTED WOOD AROMAS AND FLAVORS OF THIS VERMOUTH ARE DETERMINED BY THE PATENTED INFUSION CLOSURE USED.</p> <p>ALTERNATIVE INFUSION CLOSURES OAKMASTERES</p> <p>OAK MASTER</p> <p>WITH 4 GRAMS OF A PURE OAK MANUFACTURED FROM TONNELLERIE STAVES</p> <p>8 437015 102139</p> | <p>NATURAL AMERICAN OAK</p> <p>CLOSURE + TOASTED WOOD =</p> <p>ARTIFICIALLY INFUSED VERMOUTH. THE QUALITY OF THE WINE DETERMINES THE QUALITY OF THE VERMOUTH.</p> | <p>★★★★★★★★</p> <p>VERMOUTH PRODUCT OF SPAIN</p> <p>MEDITERRANEAN PREMIUM</p> <p>INFUSED WITH NATURAL OAK</p> <p>FRAGRANT AND SMOOTH AROMA</p> <p>15 % Vol.</p> <p>ENJOY APPETIZER</p> <p>GRAPE VARIETY MUSCAT OF ALEXANDRIA</p> <p>75cl.</p> | <p>APERITIVO MEDITERRANEO VERMUT</p> <p>Vino macerado con hierbas cuidadosamente seleccionadas mediante una antigua receta heredada de la época medieval y mejorada hasta nuestros días para ofrecer este VERMUT ÚNICO.</p> <p>Este Vermut exhibe aromas y sabores a tostado con notas avainilladas proporcionados por los tapones de infusión de roble americano, consiguiendo un perfecto equilibrio con un fondo de uva y pasa de la zona de viñedos de moscatel más reconocida del mundo. Teulada / Alicante / ESPAÑA</p> <p>MEDITERRANEAN VERMOUTH APPETIZER</p> <p>Macerated wine with selected herbs through an ancient recipe inherited from medieval times and improved to this day to offer this UNIQUE VERMOUTH.</p> <p>This Vermouth exhibits roasted aromas and flavors with vanilla hints provided by the infusion closures of American oak applied, achieving a perfect balance with a grape background and raisins from the most recognized area of Muscat vineyards in the world. Teulada / Alicante / SPAIN</p> | <p>LBT L73309</p> <p>RECOMMENDED TEMPERATURE OF CONSUMPTION</p> <p>CONTIENE SULFITOS / CONTAINS SULPHITES / ENTHÄLT SULFITE / INDEHÖLDER SVLFTITER / CONTIENE DES SULFITES / BEVATT SULFITER / SOĞULTAR SÜLFİTLER</p> <p>SCAN TO DISCOVER OR CODE</p> <p>CLOSURE DISSASSEMBLY TO RECYCLE</p> |
| | | | | |

VERMOUTH BLANCO



Fase Gustativa

En boca resulta goloso y muy fresco, con persistencia de plantas aromáticas, anís, uva moscatel, algunas notas cítricas y notas tostadas dulces de roble americano. De postgusto medio, y sutil amargor, resulta muy agradable de beber.

Maridaje

Perfecto para tomar con mariscos, conservas de mar, anchoas, espárragos o almendras tostadas.

Sírvase frío con hielo en vaso ancho. Opcional con una cáscara de naranja o una cáscara y unas gotitas de limón natural.

OAK MASTER® Tapón innovador de maceración

Innovación Mundial de la Marina Alta

Los vinos de licor Jarabe de Palo® son los primeros del mundo en incorporar la maceración de roble en botella.

Los tapones Oak Master® mejoran las cualidades organolépticas de nuestros excepcionales productos.

Ingeniería Inversa

Cualidades que varían según la fuente botánica de la madera, su origen, peso y la intensidad del tostado aplicado.

Las propiedades sensoriales de los vinos y destilados son mejoradas por la liberación de cantidades moderadas de compuestos implicados en los sentidos del olfato y el gusto.

Disrupción Sostenible

Los tapones Oak Master® se caracterizan principalmente por sus propiedades antioxidantes, gracias a su contenido en tanino elágico, aportando una mejoría en la estructura del vino mediante el aumento de la sensación de volumen en boca, añadiendo dulzor gracias a los polisacáridos del roble y ayudando a preservar las características varietales de las notas primarias junto con la complejidad propia del Roble Americano Tostado Fuerte. Nuestro único proveedor, Tonelería Gangutia, está acreditado bajo el certificado PEFC (Certificado de Conformidad de Cadena de Custodia de Productos Forestales).

| VOLUMEN | UNIDADES POR CAJA | PESO BRUTO POR CAJA | CAJAS 80x120 POR PALLET | CAJAS 100x120 POR PALLET | CAMIÓN | | CONTAINER 20 | | CONTAINER 40 | |
|---------|-------------------|---------------------|-------------------------|--------------------------|-------------|------------|--------------|------------|--------------|------------|
| | | | | | EURO PALLET | PESO BRUTO | NÚMERO CAJAS | PESO BRUTO | NÚMERO CAJAS | PESO BRUTO |
| 750 ml | 6 ud | 9,55 kg | 125 | 150 | 23 | 23.028 kg | 2260 | 21.583 kg | 3000 | 28.650 kg |