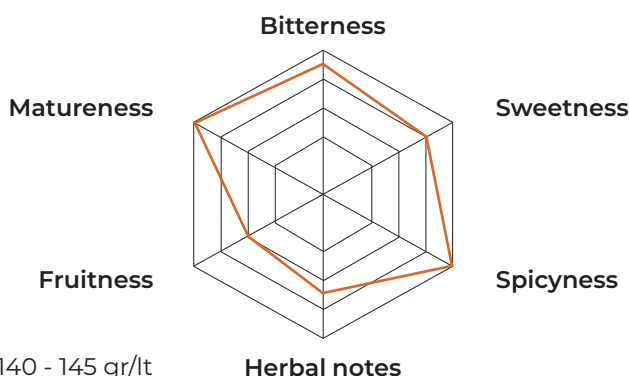


DOS DÉUS → ESTRELLA

El vermut Dos Déus és un vermut tradicional espanyol amb un enfocament modern. De cos mitjà amb predomini de notes amargues i dolços de les barriques de xerès.

Madurat amb el sistema de soleres en barriques de Jerez seleccionades, 60% durant 3 anys i un 40% durant un any mínim.



Com servir-ho

Temperatura : 10 - 12°C

- Només amb gel i una rodanxa d'aranja
- Combinada amb Ginger beer o Ginger Ale a parts iguals.

Notes de tast

Nas: Notes vegetals elegants i profundes, al costat de notes cereals clàssiques del vermut acompanyat de notes d'oxidació i de Pedro Ximenez.

Boca: Entrada molt agradable amb predomini de les notes amargues integrades amb espècies, herbes i flors en un rerefons de vi generós.

Final: Mitjà, amb notes de vi de Xerès generós, un punt amarg i tocs de regalèssia balsàmica.

Premis

Or Premis Girovi 2021 - Dos Déus Estrella.

