

## DOS DÉUS ORIGINS

### → VERMUT NEGRE

El nostre vermut vermell és complex i sofisticat, combinant estratègicament diferents tipus d'envelliment, barriques de Jerez i barriques de Priorat, amb una mescla de botànics, aconseguint un perfil únic. Per aquesta raó ho associem amb Atenes, la deessa de la saviesa i la guerra, que utilitza la seva saber fer i força per a aconseguir una combinació única de sabors.

### Detalls del producte

- Elaborat amb raïm local i botànics naturals.
- Complex i únic, fórmula exclusiva.
- 40 herbes i espècies, incloent Fusta de sàndal, Àloe vera i Ginebre.
- Madurat en barriques de Jerez i Priorat durant 6 mesos, i després es barreja.
- Les notes dolces procedeixen de la maduració en les barriques de Jerez i de Priorat.

### Notes de tast

**Nas:** Les aromes especiades com a clau i nou moscada, es fundin amb les notes afustades de les barriques de Jerez i del Priorat.

**Boca:** L'arrel de genciana i absenta combinen amb les herbes per a crear una sensació semidolç i voluminosa equilibrada per una alta acidesa i notes amargues intermèdies, amb un final net.

### Premis

- Or San Francisco World Spirits Competition 2021.
- Gran Or Premis Vinari 2021 - Vermut Negre.
- Gran Or Vermut Negre Girovi 2021.

