

DOS DÉUS

→ FARDATXO

El Dos Déus Fardatxo refleja la apuesta por la innovación y la calidad en el mundo del aperitivo. Se elabora a partir de mosto concentrado de Muscat de Alejandría con fermentación parcial, creando una base que recuerda a los vinos de hielo, sobre la que se maceran botánicos naturales respetando siempre el protagonismo del vino

Detalles del producto

- ▶ Elaborado en el Priorat con vino dulce de Muscat de Alejandría.
- ◀ Goloso y concentrado, macerado con una fórmula exclusiva de hierbas y especias, destacando laurel, tomillo y otras especies mediterráneas.
- ▶ Fermentado 20-25 días en acero inoxidable, conservando aromas naturales y sin azúcares añadidos.
- ◀ Dulzor afrutado y potente, con un paladar agradable que invita a repetir.

Notas de cata

Nariz: predomina la nota primaria afrutada del Muscat y su aroma inconfundible, acompañado de notas de membrillo, mango y miel, que se envuelven de sutiles toques de flores blancas y aromas herbales de los botánicos que contiene, como el orégano o el laurel.

Boca: Dulce, denso y agradable, con acidez refrescante y un ligero amargor final que recuerda su carácter de aperitivo. Aromas de fruta tropical, miel, orejones y membrillo crean un paso por boca seductor y embriagador, con un final largo y un “bouquet” extraordinario. Ideal para cocteles innovadores o para disfrutar solo, incluso como copa perfecta para el “afterwork”.

Vista: se presenta de color amarillo dorado muy intenso, con un movimiento en copa lento debido a su alta densidad.

