

DOS DÉUS ORIGINS

→ MIXOLOGY EDITION

Nuestro Vermouth Dos Deus Mixology Edition combina tradición y modernidad, pensado especialmente para la mixología. Es una versión potenciada de nuestro Red Reserva, que destaca por su gran calidad y versatilidad, ideal para bartenders y aficionados que quieren innovar en sus cócteles.

Detalles del producto

- 🔥 Elaborado en nuestro celler situado en el Priorat.
- 🔥 Elaborado con una base de Macabeo, Xarel·lo y Parellada usando 100% botánicos naturales.
- 🔥 Envejecido en barricas de Jerez y Priorat por un periodo de 8 a 12 meses.
- 🔥 Mayor riqueza alcohólica hasta los 16,5 % vol. para conseguir una alta volatilidad de aromas herbáceos y especiados.
- 🔥 Potente estructura que le otorga carácter y un especial protagonismo en cocteles y combinados.

Notas de cata

Nariz: Se presenta intenso y penetrante, de aromas con gran volatilidad gracias a su mayor riqueza alcohólica, lo que consigue abrir más su abanico aromático. Equilibrio estratégico de hierbas y especias con notas tánicas y amaderadas. Dentro de su paleta aromática traza pinceladas de fruta pasificada, con abundantes matices de vainilla y piel de naranja amarga que evocan una nariz potente y licorosa.

Boca: Muy estructurado, tiene un inicio rico, ardiente y vibrante, donde las hierbas toman una relevancia absoluta sobre un equilibrio de dulzor y acidez, y le dan una amplitud perfecta que llena el paladar de agradables sensaciones. Nos muestra significativas notas de cacao, café y clavo de olor con presencia de uvas pasas, dátil y ligeros tostados que recuerdan a los frutos secos. Tiene un final largo y persistente para mantener toda su estructura en todo tipo de mixes y combinados.

