



VERMUT LACUESTA

EDICIÓN LIMITADA

Elaboramos vermú desde 1937 con la misma fórmula tradicional, para la cual utilizamos 24 plantas diferentes maceradas en las mismas barricas donde envejecen nuestros vinos.

Cada año se reservan 6 barricas del mejor roble francés para alargar el añejamiento de nuestro vermouth hasta los 14 meses.

De color caoba yodado, presenta en nariz notas de chocolate, pasas y cereza en licor. Tiene carácter riojano, vínico, con mentoles y aromas de bodega. En boca es sedoso, goloso y muy equilibrado, con notas de guinda y un final amargo.

Para disfrutarlo como aperitivo, sírvase en copa cocktail sin hielo, muy frío y acompañado de corteza de naranja y aceituna. Puede, igualmente, degustarse como vino de postre presentándolo en vasito escarchado para acompañar un dulce.

Graduación alcohólica: 15%

Disponible en 75 cl

Contiene sulfitos



Martinez Lacuesta

BODEGAS EN
HARO DESDE 1895