

NAVISA



VERMUT ÁNIMA ROSA



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



GRADO ALCOHÓLICO

15% vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Obtenido a partir de vino de la variedad Pedro Ximénez, que es macerado con extractos aromáticos de plantas y raíces especialmente seleccionados.



NOTAS DE CATA

De color caoba con tonos rojizos. De aspecto brillante y limpio. Típicos aromas de plantas y raíces (flores de sauco, canela, naranja, limón, ajeno). Notas de canela y cítricos como la naranja. Dulce y ligeramente amargo.



MARIDAJE

Se recomienda servirlo frío, entre 8 y 10°C. Ideal como aperitivo o para base de cócteles. Marida muy bien con encurtidos, moluscos, jamón serrano, queso, etc..



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 100 cl. 6 ud. Por caja.



TABLA NUTRICIONAL Y
LISTADO DE INGREDIENTES

