VERMUT NEGRO · SANS DOMAINE

SUMO

¡el vermut!

Vermut negro sobre un vino de sumoll y moneu: ajenjo y genciana para el amargor, piel de naranja amarga, hierbas y especias para el aroma, y un toque de caramelo. Redondo, con un final amargo elegante.

680
BOTELLAS

15 %
GRADO

2 meses
DE REPOSO, COMO MÍNIMO

EN 10 SEGUNDOS

Vermut negro de sumoll y moneu: dulce de entrada, amargo y elegante al final. Con hielo y una rodaja de naranja.

VINO BASE
Vino de sumoll y moneu

ESTILO
Vermut negro · un toque de caramelo

BOTÁNICOS
Ajenjo, genciana, piel de naranja amarga, hierbas y especias

REPOSO
Como mínimo 2 meses antes de salir

SERVIR
Con hielo y una rodaja de naranja

MARIDAJE

Solo el aperitivo · Tapas

LA ETIQUETA

El código QR lleva a la etiqueta electrónica de la UE (ingredientes y valores nutricionales).

PEDIDOS · WHATSAPP
+34 644 681 428

CORREO
lambert75@gmail.com

SÍGUEME
@sans_domaine