

VERMOUT BECQUER GRAN RESERVA

De Garnacha-druif is van alle rassen waarmee wij werken het ras met de hoogste suikerconcentratie. Bovendien wordt hij laat geoogst om meer rijpe vruchten te verkrijgen. Om deze traditionele vermout te maken, hebben we een origineel recept van onze grootvader uit 1950 teruggevonden, dat meer dan 40 verschillende inheemse botanische stoffen bevat, verzameld in de Moncayo en de Pyreneeën. Deze omvatten tijm, rozemarijn, enz. 25% van de vermout wordt gemaakt van ingedroogde druiven om zoetheid, complexiteit en body toe te voegen.

Vinification
De wijn rijpt 24 maanden in Amerikaanse en Franse vaten. Vervolgens wordt hij 5 jaar in tanks gerijpt.

Smaakimpressie
Zeer fruitige aroma's met veel complexiteit; tonen van honing en kaneel, kreupelhout, tijm, rozemarijn en een aangename afdronk van gedroogde noten. Perfect evenwicht tussen de zachte bitterheid van de kamperfoelie en de zoetheid van het rijpe fruit. De smaak is elegant, fris, met een lichte bitterheid en een lichte zoetheid met een harmonieuze en evenwichtige afdronk. Als aperitief bij het begin van de maaltijd, en aan het eind van de maaltijd, een heerlijk drankje als cocktail. Het is aan te raden om het gekoeld te drinken op 6-7ºC met ijs en vergezeld van een schijfje sinaasappel! Heerlijk!

Categorie		Alcohol %	Inhoud
ANDERE WIJNEN	**Jaar**	15.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Escudero

Druiven
Garnacha

Serveertemperatuur
6°C à 8°C

Klimaat
Continentaal

Domein

Foodpairing
Aperitief
Cocktail

Appelatie
LA Rioja Oriëntal

Bodem