



LA DOLORES VERMUT PHILOS

De destilleerderij van D. Ramón Esteve Dalmases werd opgericht in Calatayud in het jaar 1886. Gedurende bijna 100 jaar waren ze pioniers in het creëren van hoogwaardige likeur- en vermoutmerken, zowel voor de binnenlandse als internationale markt. In 1908 introduceerden ze hun Torino-stijl vermout, Iberische anijslikeur en Bilbilitaanse likeur op de markt. Vandaag, 113 jaar later, brengen we de formule die destijds werd gebruikt voor de vermout weer tot leven en passen deze aan aan de hedendaagse consumptietrends. Deze Vermut kenmerkt zich door de intensiteit van citrusaroma's, noten, oosterse specerijen en kruiden uit bergachtige gebieden. Als je het glas beweegt, komen balsamico- en anijsachtige tonen naar voren en bij elke beweging komen aroma's van specerijen zoals kaneel, vanille en kruidnagel vrij, die zijn verkregen door een zachte rijping in vaten. Een subtiele achtergrond van karamel en gedroogd fruit voegt diepte toe aan het karakter. Naast het boeien van onze zintuigen van zicht en geur, ontdekken we bij het proeven ervan een zoete smaak met subtiele zoute nuances. Bij de eerste slok biedt het een warme, omhullende en volle ervaring, die vervolgens plaatsmaakt voor een verfrissende sensatie op het gehemelte, gevolgd door een zachte bitterheid die prachtig samengaat met een zoete en toegankelijke indruk.

Vinification

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot ...

Categorie	Alcohol %	Inhoud
VOEDING	15.00	0.75 l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Bodegas Agustin Cubero



Druiven
Garnacha



Serveertemperatuur
6°C à 8°C



Klimaat



Domein



Foodpairing
Aperitief



Appelatie
D.O. Calatayud



Bodem