

15% vol. 100cl

Vermouth Miró Fusion

Primer vermut premium con carácter Mediterráneo elaborado con una doble maceración de oliva arbequina. Un vermut de autor con esencia de cítricos y ajeno, entre otras hierbas aromáticas, creado de la mano del chef con cinco Estrellas Michelin Paco Pérez.

Apariencia

De color caoba intenso con reflejos verdosos.

Aromas

Aromas a hierbas mediterráneas como romero, tomillo, laurel, aceitunas, regaliz, cítricos y ajeno.

Sabor

Muy sabroso, sedoso y meloso al paladar. Con sutiles toques de regaliz, de piel de naranja y un eco de anís estrellado que juegan melódicamente con la gran amplitud aromática de este vermut. Su acento mediterráneo, de salinidad y plantas aromáticas típicas como el tomillo y el romero –comunmente utilizadas en el aliño de aceitunas– recuerdan su doble maceración con oliva arbequina.

Posgusto

Largo y muy equilibrado.

GALARDONES

