

200 AÑOS DE HISTORIA,
TRADICIÓN E INNOVACIÓN



VERMUT GOYA

ELABORACIÓN Y CATA

Vermut elaborado con uva moscatel, sin azúcares añadidos, por ser naturales de la variedad. Infusión de hierbas seleccionadas y elaborado según el método tradicional de la bodega.

En boca resulta fresco, balsámico, bien equilibrado entre dulzor y un final ligeramente amargo con notas herbales.

MARIDAJE

Temperatura de servicio óptima entre 6°-8°. Ideal para consumir solo con hielo y una rodaja de naranja o limón.

Para acompañar, gildas, encurtidos o frutos secos. Momento aperitivo

Capacidad: 1l y 0,75l

Alcohol: 15% vol.

GLN

WINE & SPIRITS

200 AÑOS DE HISTORIA,
TRADICIÓN E INNOVACIÓN



GOYA VERMOUTH

PRODUCTION AND TASTING NOTES

Vermouth made from Muscat grapes, with no added sugars, as they are naturally present in the variety. Infusion of selected herbs and produced following the winery's traditional method.

On the palate it is fresh and balsamic, well balanced between sweetness and a slightly bitter finish with herbal notes.

PAIRING

Optimal serving temperature between 6–8°C. Ideal served on its own with ice and a slice of orange or lemon.

To accompany: banderillas (pickled skewers), cured or pickled foods, or nuts. Perfect as an aperitif.

Capacity: 1l y 0,75l

Alcohol: 15% vol.