



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