



GRUPO
LA
NAVARRA

MOLTENI VERMOUTH BIANCO

ELABORACIÓN:

Vino, azúcar, alcohol y extractos de plantas aromáticas

Un vino base de alta calidad muy equilibrado y neutro para realzar el sabor de los extractos. Con un tiempo de maceración de 2 meses.

Esta cuidada elaboración nos permite obtener un producto italiano de la máxima calidad, fresco, aromático, con el aroma típico de la artemisia y ligeramente avainillado, con un perfecto equilibrio entre amargor y dulzor que es lo que prima en el vermouth.

CATA:

Molteni tiene un sabor y aroma únicos, fruto de la selección de extractos de hierbas, y frutos, ligero olor a vainilla, además del ajeno que es común en todos los Vermouths. Color amarillo pálido.



Destilerías La Navarra

C/ Jesús Landaluze, 3. 31230 Viana-Navarra www.grupolanavarra.com

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegasMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra