

1884  
**YZAGUIRRE**  
VERMOUTH



**VERMOUTH YZAGUIRRE  
HERBAL VINTAGE**

<b>GRADO ALCOHÓLICO:</b>	15 % vol.
<b>BODEGA:</b>	Bodegas Yzaguirre S.L. (43760 El Morell – Tarragona)
<b>VINO BASE:</b>	Vinos blancos de diferentes regiones españolas

Recuperación de la fórmula originaria de finales del s.XIX, de la cual forman parte botánicos clásicos. Entre ellos destacan los cítricos mediterráneos, como la flor de Azahar, además de otros muy variados: Angélica, Genciana, Lirio de Florencia, Ajenjo, Díctamo de Creta, etc.

A través de su cocción en una caldera de cobre que data de 1884, a una temperatura determinada, y gracias a su posterior maceración en una solución hidroalcohólica durante 3 meses, se obtiene el extracto natural. Posteriormente, se filtra y se envejece en toneles de madera durante 6 meses, obteniendo un líquido único en su género. Este proceso le proporciona al Herbal Vintage la exclusividad de antaño y la nostalgia innovadora de la época modernista.

Al mezclar el extracto con el vino blanco base, azúcar y alcohol, obtenemos el vermut listo para iniciar el periodo de envejecimiento ‘tipo solera’: en los *foudres* y bocoyes de madera de roble reposa la bebida de varias añadas, donde el paso del tiempo hará que maduren todos sus elementos hasta alcanzar el *vintage* deseado. Transcurrido este tiempo se realiza una filtración suave y se embotella.

**NOTA DE CATA**

Vista – Limpio, brillante, intenso color ámbar oscuro.

Nariz – Intensa con aromas dulces, hierbas aromáticas y especias, así como notas cítricas que hacen todo el conjunto envolvente y muy apetecible.

Boca – Armonioso y penetrante. Al catar percibimos el dulce, el amargo y la calidez alcohólica bien equilibrados. Toques especiados y quinados. Amplio retrogusto que nos habla de la alta calidad del producto.