



VERMUT LACUESTA

BLANCO

Elaboramos vermut desde 1937 con la misma fórmula tradicional, para la cual utilizamos 24 plantas diferentes maceradas sobre el vino blanco base.

De color amarillo muy pálido, en la nariz muestra sutiles aromas florales (manzanilla o menta) con cierto dulzor avainillado.

En boca es suave, fino, con un paso muy agradable de regaliz, canela y jengibre hasta alcanzar al final toda su expresividad aromática caracterizada por ese amargor que le cede el ajeno o artemisia.

Debe servirse frío, acompañado de una rodaja de limón y de una aceituna.

Graduación alcohólica: 15%



Martinez Lacuesta

BODEGAS EN
HARO DESDE 1895