



# VERMUT LACUESTA

## EDICIÓN LIMITADA

Elaboramos vermut desde 1937 con la misma fórmula tradicional, para la cual utilizamos 24 plantas diferentes maceradas en las mismas barricas donde envejecen nuestros vinos más especiales.

Cada año se reservan 6 barricas de 300 litros del mejor roble francés para alargar el añejamiento de nuestro vermut hasta los 14 meses.

De color caoba yodado, presenta en nariz notas de chocolate, pasas y cereza en licor. Tiene carácter riojano, vínico, con mentoles y aromas de barrica. En boca es sedoso, goloso y muy equilibrado, con notas de guinda y un final amargo.

Para disfrutarlo como aperitivo, sírvase en copa cocktail sin hielo, muy frío y acompañado de corteza de naranja y aceituna. Puede, igualmente, degustarse como vino de postre para acompañar postres ancestrales (aquellos con huevo, canela, almendra, frutos secos, leche) o algunos quesos.

**Graduación alcohólica:** 15%



*Martínez Lacuesta*

BODEGAS EN  
HARO DESDE 1895