



VERMUT LACUESTA

RESERVA ROBLE

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.

Al tradicional y artesano sistema de elaboración de nuestro vermut, usando plantas y hierbas aromáticas naturales para macerar en frío el vino blanco base, hemos añadido un breve periodo de crianza y envejecimiento de 7 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier con un tostado medio.

El resultado es este vermut tan fino y equilibrado, aromático, de intenso color, con fondos torrefactados y con ese peculiar sabor que nos recuerda al vermut tradicional.

Ideal como aperitivo, se recomienda servirlo frío sólo y/o acompañado de una rodaja de naranja y una oliva.

Graduación alcohólica: 14,80%



Martinez Lacuesta

BODEGAS EN
HARO DESDE 1895