



VERMUT LACUESTA

ROJO

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.

En la elaboración de este vermut rojo se emplean más de veinte plantas y hierbas aromáticas.

De color caramelo, en nariz muestra aromas herbales y de ajeno y mejorana. Presenta una entrada dulce y final amargo, que nos recuerda al tradicional vermut de antaño.

Debe servirse frío y marida a la perfección con encurtidos y todo tipo de aperitivos.

Graduación alcohólica: 14,90%



Martínez Lacuesta

BODEGAS EN
HARO DESDE 1895