

# GARCIVNI

— Vermú —

## Nota de cata

### Vermú Garciani,

Vermú monovarietal de uva verdejo, se recupera un producto histórico a partir una receta única y exclusiva que se sale de lo cotidiano.

Vermú fresco y aromático a partir de vino verdejo fresco y una cuidada selección de más de 20 hierbas alpinas.

Todas las hierbas han sido cuidadosamente seleccionadas para cuidar de igual forma la parte olfativa y la parte gustativa. Todo macerado en frío durante un mínimo de 2 meses

### Cata,

**Fase Visual:** Muy limpio y brillante con un precioso color caoba, capa media y una ligera densidad acompañado de una abundante lágrima.

**Fase Olfativa:** Intensidad muy alta, apreciándose frutos secos, nuez, avellanas con tonos dulces y cítricos, fresas, higos, pasas, naranja todo bien ensamblado con el aroma del vino verdejo.

**Fase Gustativa:** Paso por boca muy fresco y cítrico, delicado y elegante, muy equilibrado con mucho recorrido destacando una acidez propia de la uva verdejo. Al final se equilibra la acidez, la dulzura y el amargor. Cuando desaparece su estructura nos ofrece un amplio golpe balsámico.

**15% volumen alcohólico.**

**Botella 75 cl.**

**Cajas de 6 unidades.**

