

Ficha Técnica

Arlini
Vermut



TIPO DE UVA

Monastrell 100%

GRADO ALCOHÓLICO

15 % Vol.

CAPACIDAD

0,75 L

VINIFICACIÓN

Fermentación controlada y posteriormente se macera junto con plantas aromáticas, raíces y flores cuidadosamente seleccionadas.

NOTAS DE CATA

De color caoba con reflejos anaranjados, denso pero sin turbideces. Muy intenso con notas de hierbas aromáticas y especias, también encontramos notas balsámicas que nos proporcionan un agradable toque amargo.

CONSERVACION Y CONSUMO

La temperatura de conservación y consumo debe estar alrededor de los 15°C.
Evitar variaciones de temperatura para preservar las calidades organolépticas del mismo.

CONTIENE SULFITOS

Tel. (+34) 968 82 10 96
Bodegas.arloren@arloren.com
www.arloren.com

BODEGAS ARLOREN
FUNDADA EN 1975

“El vino siembra poesía en los corazones.”
Dante Alighieri.