



VERMOUTH ARLINI

Alcohol Content: 15°

Grape Varieties: Macabeo 100%.

Production Process: The grapes are harvested right at the momento when we can obtain a wine with an alcohol of more than 16 degrees Celsius. The fermentation process is carried out the traditional way but when the fermentation reaches 15 degrees of alcohol, we stop the process in order to preserve the natural sugars of the grape. After the alcoholic fermentation the wine obtained is filtered and allowed to marinate aging inside of 700 L French oak barrels with aromatic plants, different types of roots and flowers.

Tasting Note: Pale Straw colour, with the faintest Golden rim. Aromas of Sweet pear, apple, cinnamon, white flower, cardamom, grass, rosemary, lemon, and and rainbow of herbs & spices. On the palate it is smooth and elegant, sweet and balanced.

Consumption: Serve as an aperitif with lots of ice, a Green olive & a slice of orange or lemon. It can also be used as a base for an array of cocktails!

Packaging: Swing top cap, 6 bottle cases.

Europallet: 105 cases x 6 bottles

American pallet: 125 cases x 6 bottles



Alcohol: 15°

Variedades de Uva: Macabeo 100%.

Elaboración: Partimos de un vino elaborado con uva Macabeo, esta uva ha sido cosechada tarde cuando ha alcanzado un grado mínimo de 16° de alcohol. El proceso de fermentación alcohólica se realiza de forma tradicional pero cuando la fermentación alcanza 15° de alcohol procedemos a detener la fermentación para preservar los azúcares naturales que contiene la uva. Tras la fermentación el vermouth obtenido se filtra y se deja macerar junto con plantas aromáticas, raíces y flores en barricas de roble francés de 700 litro durante un mes.

Nota de Cata: De color paja con ribetes dorados. En nariz es muy intenso con notas de flores blancas, pera, canela, cardamomo, romero y un arco iris de hierbas aromáticas y especias. En boca buena intensidad alcohólica pero con un perfecto equilibrio con la acidez del producto.

Consumo : Consumir como un aperitivo con mucho hielo, una oliva verde y una rodaja de naranja o limón. También utilizar como base de infinidad de cócteles.

Packaging: Tapón mecánico y corona en cajas de 6 botellas.

Europallet: 105 cajas x 6 botellas

Pallet Americano: 125 cajas x 6 botellas