



VERMOUTH ARLINI DRY

Alcohol Content: 15°

Grape Varieties: Monastrell 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 juniper, aromatic plants, different types of roots and flowers.

Tasting Note: Deep mahogany colour with a dark burnt orange rim. Dense but clear. Aromas of aromatic herbs & spices with balsamic undertones which give a slight pleasant bitterness. Great balance of alcohol & acidity.

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: Monastrell 100%.

Elaboración: Partimos de un vino elaborado con uva Monastrell, 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 vino obtenido se filtra y se deja macerar en enebro, plantas aromáticas, raíces y flores durante un mes, en barricas de roble francés de 700 litros.

Nota de Cata: De color caoba con reflejos anaranjados, denso pero sin turbideces. En nariz es muy intenso con notas de hierbas aromáticas y especias, también encontramos notas balsámicas que nos proporcionan un agradable toque amargo. 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