



17%
vol.
alcohol

75cl

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

VERMUTS MIRO

VINO RANCIO



ELABORACIÓN

Vino de crianza, envejecido en roble y de D.O. Tarragona. Es un vino de licor seco de 17° de graduación alcohólica, elaborado con vinos negros con Denominación de Origen Tarragona, envejecido durante al menos 3 años en barricas de roble para lograr un bouquet único.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tiene un aspecto generoso de color rojo tierra con tonalidades teja. Es neto y brillante. Con aroma franca y agradable, a nueces verdes combinado con los aromas de la uva y de oxidación.

En boca está bien estructurado, con sensación inicial alcohólica pero dejando paso a aromas complejos en el paladar, de especias y tostados con un bouquet muy particular. Con un final de boca persistente y agradable. Ideal para acompañar repostería y frutos secos.