

15%
vol.
alcohol

75cl

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CSB
casalbor.com



EL PALIQUE

DE JEREZ



ELABORACIÓN

Los vermouths de El Palique se elaboran con vinos excepcionales, macerados en cítricos y botánicos con diferentes combinaciones para conseguir aromas y sabores que recuerdan la esencia de su origen: las ciudades de Jerez y Madrid, con sus calles y sus plazas... un viaje a otra época.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color caoba con ribetes ambarinos, limpio y brillante. En El Palique de Jerez encontramos vinos Olorosos de 15 años y aromas a frutos secos, madera, tostados... El azúcar viene de la mano de un Pedro Ximénez de 5 años, donde encontramos aromas a pasas, ciruela pasa, toffee...

Incienso, cáscara de naranja y azahar, clavo picante, canela, y la frescura de los aromas de los botánicos: ajeno, dicitamo cretáceo, angélica... y, por supuesto, los vinos viejos.

Estructura, longevidad y amargura-elegancia en el paladar. Elegante, dulzor moderado. Se aprecia el volumen glicérico y untuoso de los vinos fortificados.

Enfriar previamente para no tener que añadir hielo. Servir con una pequeña rodaja de manzana, una rodaja de pomelo e incluso hojas de menta. También se puede servir con hielo, que puede incluir aceitunas en él.

SEVILLA · MADRID · CIUDAD DE MÉXICO

www.casalbor.com