

15%
vol.
alcohol

75cl

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CSB
casalbor.com



EL PALIQUE

DE LOS MADRILES



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

De color rojo rubí, limpio y brillante donde el vino tiene un gran protagonismo. Está elaborado con vinos densos, donde se integran perfectamente combinaciones de botánicos seleccionados. Muy agradable de beber, nos hace viajar a Madrid en siglos pasados.

El dulce aroma de la vainilla, la canela, los matices afrutados y el fondo de hierbas mediterráneas revelan los secretos del Madrid más castizo. Escuchamos una voz suave, dulce, agradable y fresca, mientras olemos barquillos, galletas, madroños.

En boca, suave y dulce, con sensaciones equilibradas y agradables: dulzor y amargor.

Enfriar previamente para no tener que añadir hielo. Servir con una barrita de chocolate o Mikado o, incluso, con rodajas de fresa. También se puede servir con hielo.

GALARDONES

91
GUIA PEÑÍN
PUNTOS

91 PUNTOS
Guía Peñín
2023

SEVILLA · MADRID · CIUDAD DE MÉXICO

www.casalbor.com