

15%
vol.
alcohol

100cl

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CSB
casalbor.com



EL PALIQUE

DE BARRA



ELABORACIÓN

Disfruta del equilibrio perfecto entre cítricos y botánicos, el sabor de las palabras, la más pura esencia mediterránea. Disfruta de El Palique de Barra. El arte de la conversación.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Es un VERMUT ROJO limpio, brillante, de alta intensidad y atractivo color rojo cereza con tonos violáceos.

En nariz, destaca su aroma cítrico intenso y fresco, donde encontramos piel de mandarina, naranja y lima, y un elegante perfume de hierbas mediterráneas. Fresco y balsámico en nariz.

Agradable al paladar, con un contraste muy equilibrado de dulzor y amargor, dejando una agradable y prolongada sensación final.