

Vermouth Barquero



Descripción

Tipo: vino aromatizado / Vermouth.

Variedad: 100% uva pedro ximénez

Elaboración: un vermouth del Sur, elaborado con vino de uva Pedro Ximénez, que reposa en las tradicionales tinajas de la zona para adquirir propiedades de una corta pero intensa crianza biológica. Este proceso genuino, unido a la maceración de plantas y especias seleccionadas, hacen del vermouth Rojo Barquero un aperitivo diferente.

Nota de cata

Aspecto: Brillante y transparente. Color rojizo oscuro.

Aroma: Muy especiado. Sauco, cúrcuma. Intenso con tonos cítricos (naranja principalmente). Alcohol muy diluido.

Sabor: Notas a vainilla, canela, algo de madera y naranja. Muy vínico con toques de almendra amarga clásicos de crianza biológica. Dulzor moderado.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): 145 ± 20 g/l.

Grado alcohólico: 15% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico): $4,5 \pm 0,50$ g/litro.

Acidez volátil (ácido acético): $\leq 0,65$ g/litro.

Gastronomía

Sólo o con hielo. Puede ser tomado como aperitivo o como base de cócteles. Se recomienda con cáscara de naranja. Marida con encurtidos, moluscos, etc. También con todo tipo de tapas, jamón o queso.

91 puntos Peñín

91 puntos Guía Peñín del Vermut 2020. Calificación: "Excelente"

93 pts y Medalla CIVAS GOLD ORO, Concurso Internacional de Vinos AkataVino Sumilleres de España 2022.

Otras menciones

Oro - 15/20 ELMUNDOVINO.COM / Cata de Vermut, Agosto 2017 *"Fino aromáticamente, con muchas hierbas frescas y canela. Más bien delicado y fresco en boca, con apenas un deje de amargor en un conjunto dulce aunque no empalagoso. No muy complejo, pero sí elegante."*

Pérez Barquero S.A. Avda. Andalucía, 27 14550 España

Tel. (+34) 957 650 500 info@perezbarquero.com www.perezbarquero.com



CASA FUNDADA EN 1905

Pérez Barquero

BODEGA Y VIÑEDOS