

Vermouth Barquero Blanco



Descripción

Tipo: vino aromatizado / Vermouth.

Variedad: 100% uva pedro ximénez

Elaboración: vermouth blanco elaborado con vino de uva Pedro Ximénez, tras una sutil crianza bajo velo de flor en nuestras tradicionales tinajas. Su carácter único y genuino se realza con la maceración de hierbas y especias cuidadosamente seleccionadas, dando lugar a un Vermouth Blanco singular: Barquero, un aperitivo con esencia y espíritu del Sur.

Nota de cata

Aspecto: Pálido y brillante, con reflejos verdosos.

Aroma: Recuerdos florales, con notas de hinojo, vainilla, pimienta y canela.

Sabor: Ligero, refrescante, goloso, con un final agradablemente amargo.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): 120 ± 15 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

Muy frío, en torno a 10°C.

Aperitivo por excelencia, como base de cócteles o como vino postre. Con hielo y rodaja de limón.

El renacer de las buenas tradiciones

Pieza clave de la Gastronomía, nuestro nuevo Vermouth Blanco Barquero combina excepcionalmente con:

- Aperitivos marinos: berberechos, almejas, anchoas y boquerones.
- Tapas clásicas: Patatas fritas, aceitunas verdes y frutos secos resaltan su perfil herbáceo.
- Maridaje moderno: Funciona bien con quesos frescos, ensaladas (como burrata con melocotón) y mariscos crudos como las ostras.

[Pérez Barquero S.A.](#) Avda. Andalucía, 27 14550 España

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



Pérez Barquero

BODEGA Y VIÑEDOS