



## VERMOUTH LÁIZ

---

Este vermouth parte de un vino blanco seco de gran pureza, el cual se somete a una maceración pausada con una exclusiva selección de botánicos y hierbas silvestres, que aportan una complejidad profunda y equilibrada.

Alcohol: 15%

### NOTAS DE CATA

---

**Vista:** De lágrima lenta y de capa media, exhibe un color caoba, cobrizo intenso, con ribetes teja, con densidad y, mostrando una limpidez y un brillo envidiables.

**Nariz:** Despliega una potencia olfativa cautivadora e intensidad aromática. Es una fragancia limpia y persistente que anticipa la estructura que encontraremos en boca.

**Boca:** Equilibrio perfecto entre un dulzor ligero y un final amargo elegante y especiado.

### MARIDAJE Y SERVICIO

---

**Temperatura de servicio:** Servirlo muy frío, entre 6°C y 8°C, en un vaso bajo o vaso ancho de vidrio, con hielo y una rodaja de naranja para resaltar sus notas cítricas y balsámicas.

Se recomienda mantener la botella en la nevera una vez abierta para preservar sus aromas y sabores.

**Maridaje:** Es ideal para el aperitivo clásico, maridando de forma excepcional con sabores salinos y encurtidos, donde su equilibrio entre el amargor y el dulzor potencia cada bocado.