

BODEGAS MARTÍNEZ LACUESTA

LACUESTA - EDICION LIMITADA

La Rioja , Espagne



Disponibilité Importation privée

Millésime NM

Élevage Chaque année, 6 barils du meilleur chêne français sont réservés pour prolonger le vieillissement du vermouth jusqu'à 14 mois

Alcool 15 % alc./vol.

Sucre 73.7 g/l

Acidité 5.9 g/l

Couleur Ambré orangé

Dégustation Notes d'acajou iodé, de chocolat, de raisins secs et de liqueure de cerise. La bouche est fine et soyeuse sur des notes de cerises un avec une légère amertume. Présence délicate d'arômes de menthol propre à la Rioja.

Température De 8 °C

Service

Service Déguster à l'apéritif, servir dans un verre à cocktail sans glace, très froid et accompagné d'écorce d'orange et d'olive. Vous pouvez également le déguster en dessert en le présentant dans un verre givré pour accompagner un bonbon.

Macération Vin blanc de Viura avec cannelle, curcuma, anis et 20 autres herbes aromatiques

Humain Luis Martinez