



Bodegas Delgado

Fundada en 1874



VERMUT ROJO DELGADO

DATOS BÁSICOS:

Nombre del vino: VERMUT ROJO DELGADO

Enólogo: José Luis Delgado

ELABORACIÓN Y CRIANZA: Elaborado con una selección de vinos blancos de uva Pedro Ximénez macerados con hierbas aromáticas y especias como el ajeno y la artemisa, entre otras.

Envejecido en botas de roble americano durante un año.

PRODUCCIÓN: Limitada

CONSUMO Y CATA: Vino de aperitivo para servir frío o con algunos cubitos de hielo. Se puede acompañar de una rodaja de naranja y dos aceitunas rellenas de anchoa.

Limpio y brillante presenta un color caoba con tonos rojizos. De aroma intenso con notas de hierbas aromáticas y especias. Sabroso y equilibrado en boca con un recuerdo final levemente amargo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 100% Pedro Ximénez

Fermentación Alcohólica: 15 % Vol.

USO PREVISTO: Para personas mayores de 18 años o con edad para consumir alcohol conforme a la legislación del país de origen. Evite su consumo la población sensible a los sulfitos (SO₂).

INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Botella de 75 Cl.

Embalaje: Caja de cartón de 6 unidades.

DATOS DE CONTACTO:

BODEGAS DELGADO, S.L.

C/Cosano, 2

14500 Puente Genil (Córdoba)

Tlf.: 957 60 00 85

E-mail: fino@bodegasdelgado.com

Web: www.bodegasdelgado.com