

Dolores de Góngora
e

YRIARTE

Recuperamos una antigua receta de Vermut del S.XIX, cuando Don Rafael de Góngora y Dávila contrajo matrimonio con Doña Matilde Yriarte y Melendo, de raíces navarras, padres de Doña Dolores de Góngora e Yriarte, V^a Generación de Bodegas Góngora.



Recuperamos una antigua receta de Vermut del S.XIX, cuando Don Rafael de Góngora y Dávila contrajo matrimonio con Doña Matilde Yriarte y Melendo, de raíces navarras, padres de Doña Dolores de Góngora e Yriarte, V^a Generación de Bodegas Góngora.

YRIARTE

VERMOUTH

Recuperamos una antigua receta de Vermut del S.XIX, cuando Don Rafael de Góngora y Dávila contrajo matrimonio con Doña Matilde Yriarte y Melendo, de raíces navarras, padres de Doña Dolores de Góngora e Yriarte, V^a Generación de Bodegas Góngora.



TIPO

Vermouth rojo elaborado con vino de la mejor calidad y de alta graduación natural, sin añadir alcohol, y una combinación de hierbas cuidadosamente seleccionadas, como la genciana, la angelica o el cilantro, que le otorgan su característico aroma y sabor amargo.

CATA

De color caoba oscuro con reflejos dorados; en nariz se perciben delicados aromas tostados, notas cítricas de naranja y un fondo de suave caramelo. La entrada en boca es ligera y elegante, de agradable textura y con el equilibrio perfecto entre las notas dulces y las especiadas.

CONSUMO

Muy frío, de 67 a 87.

GASTRONOMÍA

Es ideal para el aperitivo, con hielo y piel de naranja o con la clásica aceituna y toque de sifón. Marida a la perfección con snacks, encurtidos, chacinas, quesos y conservas de pescado. Compañero perfecto para el tapeo e incluso en los postres. Por su versatilidad puede formar parte de numerosos cócteles como los afamados Negroni o Manhattan, entre otros.

GRADUACIÓN ALCOHOL

14,5^oVol.

LOGÍSTICA

Caja 6 Bot. x 1 Ltr.