

VERMOUTH SONORO

Elaborado, con cariño, en Jaén

FICHA DE CATA

IDENTIDAD DEL PRODUCTO

Nombre: Vermouth Sonoro

Categoría: Vermouth

Origen: Jaén, Andalucía, España

Elaboración: Artesanal

Marca: Vermouth Sonoro (0492941/1)

1. FASE VISUAL

Color:

Ámbar de intensidad media-alta, brillante y limpio, con reflejos dorados.

Aspecto:

Limpio y luminoso, con buena presencia visual en copa.

Capa:

Media-alta.

Fluidez:

Viscosa y equilibrada, acorde con su estructura.

2. FASE OLFATIVA

Intensidad: Alta.

Primera impresión:

Aromática, compleja y envolvente.

Aromas principales:

- Herbáceos: hierbas aromáticas y botánicos mediterráneos.
- Cítricos: naranja y otros matices cítricos.
- Especiados: especias dulces y cálidas.
- Dulces: matices que recuerdan a caramelo, fruta madura y especias. Frutos rojos.

Evolución:

En copa aparecen progresivamente nuevas capas aromáticas, aumentando la complejidad y profundidad del conjunto.

3. FASE GUSTATIVA

Entrada:

Amable, redonda y equilibrada.

Desarrollo:

Estructurado y aromático, con una combinación progresiva de notas herbáceas, especiadas y dulces.

Dulzor:

Presente pero integrado, sin dominar el conjunto.

Amargor:

Elegante y perceptible, aportando equilibrio y longitud.

Acidez / frescura:

Aporta viveza y evita una sensación excesivamente pesada.

Textura:

Sedosa, envolvente y de buena estructura.

Persistencia:

Media-alta, con un recuerdo aromático prolongado y un final agradablemente amargo.

IMPRESIÓN FINAL

Vermouth Sonoro presenta un perfil aromático, complejo y equilibrado, en el que las notas herbáceas y especiadas encuentran su contrapunto en el dulzor y en un amargor elegante.

Un vermouth de carácter propio, concebido para disfrutarse sin prisas y para acompañar el momento del aperitivo.

SERVICIO

Temperatura recomendada: 8–12 °C.

Servicio recomendado:

Con hielo y twist o rodaja de naranja.

PRESENTACIÓN

Formato: Botella de vidrio 750ml.

Cierre: Tapón negro

Procedencia: Jaén, España.

CONSUMO RESPONSABLE



RECICLABILIDAD

