

ARMAS DE GUERRA VERMOUTH CLASSIC DRY

SPANIEN, BIERZO



Mediumfyldig og velbalanceret

Guerra Vermouth Rojo er mørk mahognifarvet i glasset med kobberfarvede reflekser, smuk og skinnende. Duften er kompleks med nuancer af grill og ristet brød fra fadlagringen og med noter af krydderier efterfulgt af en duft af frugt. I smagen fornemmes krydderier som fennikel og rosmarin blandet med lakrids, vanilje, kanel og appelsinskal, som efterlader en frisk og silkeblød følelse i munden. Den har en god struktur, er rund i smagen, mediumfyldig til fyldig og med en god balance mellem friskhed og sødme. En lang krydret eftersmag med fine bitre noter, som er perfekt afstemt og intens. Den er overraskende vedholdende. Serveringstemperatur: 6-8°C.

Fremstilling

Vinos Guerras vermouth bliver lavet på en basevin af Godello- og Mencía-druer fra Vinos Guerras egne vinmarker. Til basevinen bliver tilsat over 40 ekstrakter fra urter, rødder, blomster, krydderier og frugter. Vinen hviler herefter op til 8 måneder på egetræsfade, indtil den har opnået den ønskede smag og bliver herefter tappet på flasker og klargjort til salg.

Om Producenten

Vinos Guerra blev grundlagt i 1879 af Antonio Guerra, som var apoteker. Antonio Guerra var en yderst visionær mand, som var i stand til at forstå og værdsætte potentialet i vinmarkerne i Bierzo længe før nogen anden. Vinos Guerra brugte revolutionære vinframstillings teknikker og markedsføring længe før ordet var opfundet og viste verden, hvor god vin der kunne fremstilles i Bierzo. Vinstokkene stod langs pilgrimsruten til Santiago de Compostela på solrige skråninger, og Vinos Guerra rådede dengang og gør det stadig over den nyeste og bedste teknologi. Da vinlusen havde udryddet store dele af vinstokkene, deltog Vinos Guerra aktivt i arbejdet med at genbeplante markerne og var dermed med til at definere det nye Bierzo.