





# VERMUT CLÁSSIC

 CASTELL DEL REMEI

 DO COSTERS DEL SEGRE

 VINO BLANCO, AROMAS Y EXTRACTOS, AGUA, AZÚCAR, CAMELO, ALCOHOL 96º, ÁCIDO CÍTRICO Y O ÁCIDO TARTÁRICO, SORBATO Y METABISULFITO.

 ELABORACIÓN TRADICIONAL. CONSUMO: TOMADLO MUY FRÍO, CON HIELO, SODA, POMELO, UNA OLIVA O LO QUE MÁS TE GUSTE.



## NOTA DE CATA

- *VISUAL*: Color marrón ámbar.
- *AROMA*: Especies y frutas
- *SABOR*: Dulce-amargo.

LA SELECCIÓN DE VINOS Y BOTÁNICOS EVOCA LA HIERBA SANTA, LA GENCIANA, LA HIERBA GITANERA O HIERBA DEL PUERTO, EL CARDO BENDITO Y ESPECIES COMO LA NUEZ MOSCADA Y EL AZAFRÁN, CON UN FINAL CÍTRICO DE PIEL DE NARANJA.