

# La Branca Online

## Siset Vermut Mascaró



Quantitat: 70 cl  
Pes aproximat: 1.50 gr

### Vermut Vermell

Cataloga Catalunya existències

**10.90**

IVA del 21 % inclòs

Descripció: Desde 1946 la familia MASCARÓ se ha preocupado de controlar la calidad de sus productos a lo largo de todo el proceso de elaboración, desde el viñedo hasta el embotellado. El vino que utilizamos para elaborar este vermut es de la variedad Parellada y procede de nuestra finca "Mas Miquel", antiguamente propiedad de los monjes del vecino Monasterio Cisterciense de Santas Creus (Tarragona). Para la elaboración de este vermut hemos utilizado holandas de la variedad Ugni Blanc envejecidas en las soleras de Narciso Mascaró, fundador de MASCARÓ, y que era conocido familiarmente como "Siset". El gusto amargo y el aroma característicos del vermut los aporta un conjunto de botánicos entre los que encontramos el ajenjo, del género artemisa, el enebro y la naranja, entre otros. CATA Brillante y nítido de color caoba con reflejos anaranjados. Aspecto límpido y brillante. En nariz presenta notas de hierbas aromáticas, regaliz y un li...