La Branca Online

Vermut Rojo Olave Olave Vermouth



Graduació: 15.0° Quantitat: 75 cl Pes aproximat:1.30 gr

Vermut Vermell

Catalogat. Maltnagoesæxistències

7.80

IVA del 21 % inclòs

Descripció: El Vermut Rojo Olave es un vermut artesanal elaborado en Reus, España, con una receta tradicional que combina más de 80 botánicos macerados durante dos meses antes de su paso por barricas.

En cata, destaca por su color caoba con reflejos anaranjados, su amoma con notas de hierbas aromáticas, especias y balsámicos, y su sabor intenso, equilibrado y ligeramente amargo, con un final largo y estructurado. También existe una versión Reserva, que presenta un perfil más complejo con matices de cítricos maduros, romero, tomillo y anís estrellado3.