

VERMUTS

– Rojos –

MONTSETA (de grifo) Valls (Tarragona). Uva: Xarel-lo. Ligero y suave, armónico y equilibrado en sabores, de carácter muy floral	4.6
NO PASSIS PENA Mallorca- Uva: Manto Negro. Este vermut se macera con 21 botánicos mediterráneos. Toques amargos y cítricos	5.9
TE DIC COSES Mallorca- Uva: Prensal. De carácter clásico. 19 botánicos seleccionados por La Vermutera donde destacan el cardamomo o el anís	5.9
ZARRO Especial Taberna Madrid. Uva: Airén y Malvar. Sabor intenso con notas amargas, sugiriendo acompañarlo con unas anchoas del Cantábrico	4.8
CORI Reus (Tarragona). Uva: Macabeo y Airén. Potente, denso y agradable al gusto, destacan las hierbas mediterráneas	4.9
CHAPPO DORADO Alella (Barcelona). Uva: Macabeo y Xarel-lo. El dulzor suaviza los toques amargos, ideal para unas ventrescas de atún	4.9
FOT-LI Reus (Tarragona). Uva: Garnacha. Aroma muy suave, perfumado y elegante	5.8
TURMEON ROJO Marata de Jalón (Zaragoza). Uva: Macabeo. Resulta intenso, de paso fácil y largo post-gusto	5.9
VERANO DEL 82 Murcia. Uva: Monastrell. Muy intenso, con notas de hierbas aromáticas y especias	5.7
SAN BERNABÉ Gran Reserva Especial La Rioja. Uva: Garnacha y Tempranillo. Elaborado a partir de vinos tintos de Rioja. Ideal para acompañar las comidas	6.2

– Blancos –

CORI Reus (Tarragona). Uva: Macabeo y Airén. Entrada muy suave con un punto de dulzor muy marcado	4.9
MONTSETA Valls (Tarragona). Uva: Xarel-lo. Ligero y suave, sensaciones frescas, ácidas y afrutadas	4.6
CHAPPÓ BLANCO Alella (Barcelona). Destacan notas afrutadas como melocotones, albaricoques y nísperos	5.1
TURMEON BLANCO Marata de Jalón (Zaragoza) Uva: Macabeo. Nos encontramos con notas avainilladas y florales	5.9

– Diferentes –

TURMEON ROSADO Marata de Jalón (Zaragoza) Uva: Garnacha De gusto muy fresco, con extractos naturales de frutos rojos	5.9
TURMEON WEED Marata de Jalón (Zaragoza) Uva: Garnacha. Primer vermut del mundo con cáñamo medicinal, con botánicos afrodisíacos como canela y vainilla	5.9

– Internacionales –

NOILLY PRAT ROUGE Hérault (Francia). Uva: Picpoul y Clairette. De color ámbar oscuro con notas de azafrán, clavo de olor y semillas de cacao	6,8
VERMOUTH BERTO ROSSO Piamonte-Italia. Uva: Moscatel. Intenso color granate madurado en acero, declaraciones picantes sutiles y amargor	6.9

