

CANASTA ROSSO

Canasta Rosso tiene como base el vino Canasta –vino de Jerez referente en su categoría, dulce y suave envejecido durante seis años en botas de roble de nuestras bodegas- aromatizado con la mejor selección de notas herbales que dan como resultado este exclusivo vermouth.

Tipo de uva: Palomino y Pedro Ximénez.
Viñedos: Superior. Pago Balbaína y Carrascal.
Graduación: 15 % Alc. Vol.
Tipo de vino: Vermouth.
Contenido en azúcar: 150 g /l de azúcares reductores.

Elaboración: Vermouth elaborado con base de vino Canasta (vino dulce que se obtiene a partir de una cuidada selección de Oloroso y Pedro Ximénez envejecidos conjuntamente durante seis años en botas de roble americano bajo el exclusivo sistema de Soleras y Criaderas) y una elegante mezcla de aromas de flores, frutos, raíces, maderas y cortezas. Aromatizantes: ajeno y salvia; flores secas de manzanilla, lúpulo, saúco, azafrán y clavos de especia; frutos: semillas, de anís estrellado, corteza de naranja amarga, cardamomo, semillas de culantro, semillas de hinojo, macis nuez moscada y vainilla; raíces de angélica, cálamo aromático, émula campana, de genciana, imperatoria, lirio y cúrcuma; maderas y cortezas: canela de Ceilán, corteza seca de crotón, quina calisaya, corteza de granado y madera de cuasia.

Nota de cata: De color ámbar brillante, su aroma es una mezcla de olores extraídos de la maceración del vino con los frutos y plantas que dan como resultado un todo homogéneo y constante. Muy agradable al paladar, su sabor es poco ácido, dulce y ligeramente amargo.

Preferencia de consumo: Consumir frío, solo o con hielo; mezclado con zumos de frutas; como parte principal de numerosas recetas de cócteles; etc. Excelente aperitivo.

