

VERMUT GRANA

Montilla, Córdoba, España

Elaborado por los hermanos Jiménez Luque-Romero a partir de vinos blancos en la Finca Los Raigones en la Sierra de Montilla.

El Vermut Raigones, de color caoba y matices teja, presenta una inconfundible e intensa riqueza aromática, con notas balsámicas de diferentes botánicos y especias.



desde 1954

FAMILIA JIMÉNEZ
Sierra de Montilla

ELABORACIÓN

Tipo de vermut

Granate Rojizo

Variedad de la uva

Pedro Ximénez

Alcohol

15% Vol.

Elaboración

La hierbas empleadas, tras una larga maceración, quedan perfectamente ensambladas, para tener como resultado un vermut diferente, exquisito e inimitable.

Receta personal y secreta, creada en el año 2016 y basada en las diferentes plantas aromáticas silvestres que han convivido con nosotros durante siglos en los cerros y bardales que protegen nuestros viñedos.



Botellas de 1 L.

Bag in box de
3 y 5 litros.



Servir muy
FRÍO



Excelente aperitivo diario,
acompañado con dos aceitunas
rellenas de anchoa, dos
cubitos de hielo y una rodaja
de naranja.



Color caoba oscuro con matices teja. Ribete ambarino y oro viejo.
Lágrima perezosa.



En nariz se muestra amplio y especiado. Aparecen toques balsámicos y recuerdos botánicos de yerbabuena, canela, albahaca, hinojo, orégano, tomillo y romero entre muchos otros.



En boca es dulce de agradable y equilibrada acidez, así como sedoso, levemente amargo y con postgusto largo de grata persistencia.