

Production Process / Curiosities

Producer:

Destilería Siderit

Type:

Vermouth

Alcohol Content:

15 % vol.

Country of Origin:

Spain

Launch Year:

2026

EAN:

8437018098613

ELABORACIÓN

Vermut elaborado a partir de uva Pedro Ximénez, doble macerado de hierbas, uno con los amargos del vermut y un segundo macerado con flores melíferas de las montañas de la Cornisa cantábrica y una selección de cítricos donde predomina la naranja dulce y la corteza de naranja amarga. Con este segundo macerado aportamos un olor y sabor a miel sin la adicción de caramelo y un potente sabor a naranja, por lo que realizamos un vermut sin azúcares añadidos, sólo el azúcar natural del propio Pedro Ximénez. El vermut edición limitada reserva Aramburu es una colaboración entre el saber hacer de la Destilería Siderit y Aramburu elaborando un producto conjunto capaz de deleitar a los paladares más exigentes.

NOTAS DE CATA

El vermut edición limitada reserva Aramburu ha sido envejecido durante veinticuatro meses en barrica de roble blanco español, marcando un carácter sutil a madera que lo hace un producto muy especial. Tiene un color rojo caoba intenso con brillos ambarinos, un retrogusto muy largo con toques ligeros de madera y con intensas notas cítricas y a su vez amargas.



Technical Data Vermut Siderit Reserva Aramburu