

1884

YZAGUIRRE
VERMOUTH



olea
PINTXOS BAR

. Vermouth Yzaguirre Rojo Reserva



Un reserva fundamental, testimonio inalterable de una tradición. Diferente en esencia y espíritu. Un paladar emocionante, un vermouth maduro, único, sabroso, con potencia y peso. La vanguardia de nuestra marca.

GRADO ALCOHÓLICO: 18%

BODEGA: Celler Sort del Castell (El Morell – Tarragona)

VINO BASE: Vinos blancos de diferentes zonas españolas

PERIODO DE MACERACIÓN: Dos meses de maceración de las hierbas base, cerca de 150 variedades diferentes, en solución hidroalcohólica

PERIODO DE ENVEJECIMIENTO DE LA MEZCLA (vino base + solución alcohólica de hierbas aromáticas) : Un año en barricas y bocoyes de roble, que ayudarán a estabilizar el aroma y el color de la mezcla realizada.

FECHA DE EMBOTELLADO: Un año después de que la mezcla, el vermouth ya finalizado, se haya colocado en las barricas y bocoyes de roble. Se embotella en botellas de cristal de 1L

• Nota de Cata Vermouth Rojo Reserva

Color rojo caoba con brillos ambarinos. Alta densidad alcohólica y del producto, limpio y sin problemas de turbidez.

Nariz intensa con notas de madera, hierbas aromáticas y especiado. Encontramos también notas balsámicas que nos proporcionan un agradable toque amargo.

Ataque inicial en boc muy alcohólico pero con un perfecto equilibrio con la acidez del producto. Glicérico en elevado porcentaje, lo que nos ofrece un producto aterciopelado y agradable. En boca reencontramos las notas de la madera, hierbas y especias. Retrogusto muy largo y original, con intensas notas margas, que nos hablan de la alta calidad del producto.

RESERVA LIMITADA DE BOTELLAS.

. Vermouth Yzaguirre Blanco Reserva



Un reserva luminoso, imprescindible. Excelente equilibrio entre nitidez y crianza. Un vermouth apasionante, único y femenino. Un clásico de nuestra marca.

GRADO ALCOHÓLICO: 18%

BODEGA: Celler Sort del Castell (El Morell - Tarragona)

VINO BASE: Vinos blancos de diferentes zonas españolas

PERIODO DE MACERACIÓN: Dos meses de maceración de las hierbas base, cerca de 120 variedades diferentes, en solución hidroalcohólica.

PERIODO DE ENVEJECIMIENTO DE LA MEZCLA (vino base + solución alcohólica de hierbas aromáticas+azúcar+alcohol)
: Un año en barricas y bocoyes de roble, que ayudarán a estabilizar el aroma y el color de la mezcla realizada.

FECHA DE EMBOTELLADO: Un año después de que la mezcla, el vermouth finalizado, se haya colocado en las barricas y bocoyes de roble se procede a sacarlo de allí y después de realizar una clarificación y filtración suave se embotella en botellas de cristal de 1L.

• Nota de Cata Vermouth Blanco Reserva

Color amarillo pálido con brillos blanco plateados. Alta densidad alcohólica del producto, limpio y sin problemas de turbidez.

Nariz intensa con notas frescas de las hierbas aromáticas y especias junto con toques maduros de frutas cítricas y notas anisadas. Encontramos también notas balsámicas que nos proporcionan un agradable toque amargo.

Ataque inicial en boca muy alcohólico pero con un perfecto equilibrio con la acidez del producto. Glicérico en elevado porcentaje, lo que nos ofrece un producto aterciopelado y agradable. En boca reencontramos las notas de hierbas y especias y los cítricos maduros. Post gusto muy largo y original, con intensas notas margas, que nos hablan de la alta calidad del producto.

. Vermouth Yzaguirre Dry Reserva



Un reserva de vanguardia, siempre contemporáneo. Protagonista de los mejores cócteles. Un vermouth apasionante y extra seco. Referencia de nuestra marca.

GRADO ALCOHÓLICO: 18%

BODEGA: Celler Sort del Castell (El Morell - Tarragona)

VINO BASE: Vinos blancos de diferentes zonas españolas.

PERIODO DE MACERACIÓN: Dos meses de maceración de las hierbas base, cerca de 120 variedades diferentes, en solución hidroalcohólica.

PERIODO DE ENVEJECIMIENTO DE LA MEZCLA (vino base + solución alcohólica de hierbas aromáticas+azúcar+alcohol): Un año en barricas y bocoyes de roble, que ayudarán a estabilizar el aroma y el color de la mezcla realizada.

FECHA DE EMBOTELLADO: Un año después de que la mezcla, el vermouth finalizado, se haya colocado en las barricas y bocoyes de roble se procede a sacarlo de allí y después de realizar una clarificación y filtración suave se embotella en botellas de cristal de 1L.

• Nota de Cata Vermouth Dry Reserva

Color amarillo pálido con brillos blanco plateados y ligeros toques verde pálido brillante. Alta densidad alcohólica del producto, claro y limpio sin ninguna traza de turbios.

Nariz intensa con notas balsámicas maduras, recuerdos aromáticos de anisados y de especias, ya en proceso de evolución hacia la madurez. Mezcla de cortezas de pomelo y limón que le proporcionan un aroma intenso, maduro pero a la vez con notas secas, ideales para mezclar con alcoholes blancos aromáticos, como la ginebra.

Ataque inicial en boca muy alcohólico pero con un perfecto equilibrio con la acidez del producto. Glicérico en elevado porcentaje, lo que nos ofrece un producto aterciopelado y agradable. En boca reencontramos las notas de hierbas y especias y los cítricos maduros. Así como los anisados y las notas secas que permitirán que el producto sea un componente perfecto para coctelería, con toda probabilidad el DRY más interesante para preparar un excelente DRY MARTINI.

1884
YZAGUIRRE
VERMOUTH

• Vermouth Yzaguirre 1884



Dos meses de maceración de las hierbas base, cerca de 80 variedades y dos años en barrica de roble, hacen de este vermouth un producto único.

GRADO ALCOHÓLICO: 20%

BODEGA: Celler Sort del Castell (El Morell – Tarragona)

VINO BASE: Vinos blancos de diferentes zonas españolas.

PERIODO DE MACERACIÓN: Tres meses de maceración de las hierbas base, unas 80 variedades diferentes, en solución hidro-alcohólica (previa ebullición de la mezcla de hierbas con la solución hidro-alcohólica).

PERIODO DE ENVEJECIMIENTO DE LA MEZCLA (vino base + solución alcohólica de hierbas aromáticas – extracto base del vermouth- + azúcar + alcohol vínico): Unos tres años en barricas de roble de 300 litros, periodo durante el cual se estabilizará el aroma y el color de la mezcla realizada y se adquirirán notas del envejecimiento en barrica. Estas barricas suelen ser barricas que han contenido vinos tintos durante 2-3 años y que se usan una vez limpiadas suavemente en su interior.

FECHA DE EMBOTELLADO: Se realiza el embotellado cada 3 años, con una producción próxima a las 6000 botellas de 750ml, que serán presentadas en estuche individual y cajas de 6 estuches.

• Nota de Cata Vermouth Dry Reserva

Color amarillo pálido con brillos blanco plateados y ligeros toques verde pálido brillante. Alta densidad alcohólica del producto, claro y limpio sin ninguna traza de turbios.

Nariz intensa con notas balsámicas maduras, recuerdos aromáticos de anisados y de especias, ya en proceso de evolución hacia la madurez. Mezcla de cortezas de pomelo y limón que le proporcionan un aroma intenso, maduro pero a la vez con notas secas, ideales para mezclar con alcoholes blancos aromáticos, como la ginebra.

Ataque inicial en boca muy alcohólico pero con un perfecto equilibrio con la acidez del producto. Glicérico en elevado porcentaje, lo que nos ofrece un producto aterciopelado y agradable. En boca reencontramos las notas de hierbas y especias y los cítricos maduros. Así como los anisados y las notas secas que permitirán que el producto sea un componente perfecto para coctelería, con toda probabilidad el DRY más interesante para preparar un excelente DRY MARTINI.

Vermouth Yzaguirre Rojo



Un vermouth auténtico, original en formulación y esencia. Rojo y pasional. De raíz mediterránea y estimulante paladar.

GRADO ALCOHÓLICO: 15%

BODEGA: Celler Sort del Castell (El Morell - Tarragona)

VINO BASE: Vinos blancos de diferentes regiones españolas

PERIODO DE MACERACIÓN: Dos meses de maceración de la base de hierbas romáticas, unas 80 diferentes, en solución hidroalcohólica.

PERIODO DE ENVEJECIMIENTO (vino base + solución alcohólica de hierbas aromáticas): Tres meses en bocoyes de roble. Después de este periodo, unos dos meses más en tanques de acero inoxidable.

FECHA EMBOTELLADO: Diferentes periodos de embotellado durante el año, en botella de 1L.

• Nota de Cata Vermouth Rojo

Color caoba con reflejos anaranjados. Denso, pero sin turbideces, y muy limpio.

Nariz intensa con notas de hierbas aromáticas y especias. Ligeros toques balsámicos que nos proporcionan una estructura aromática agradable y muy particular.

Buena intensidad alcohólica en boca, muy bien equilibrada con la acidez. Medianamente glicérico, nos proporciona una boca aterciopelada. Notas de madera bien conjuntadas con las de las hierbas de la mezcla inicial. Largo postgusto, amargo e intenso

• Vermouth Yzaguirre Blanco



Un vermouth nítido, evocador, luminoso y mediterráneo de imaginativo paladar.

GRADO ALCOHÓLICO: 15%

BODEGA: Celler Sort del Castell (El Morell - Tarragona)

VINO BASE: Vinos blancos de diferentes regiones españolas

PERIODO DE MACERACIÓN: Dos meses de maceración de la base de hierbas aromáticas, unas 80 diferentes, en solución hidroalcohólica.

PERIODO DE ENVEJECIMIENTO: No se envejece pero el vermouth una vez preparado es mantenido en tanques de acero inoxidable durante unas 4-5 semanas para estabilizar la mezcla y posteriormente estabilizado en frío, clarificado y filtrado.

FECHA EMBOTELLADO: Diferentes periodos de embotellado durante el año, en botella de 1L.

• Nota de Cata Vermouth Blanco

Amarillo muy pálido con notas suaves de brillos plateados. Denso, pero no turbio, muy limpio.

Nariz intensa con notas de hierbas aromáticas y especias y sobre todo toques cítricos muy intensos a flor de limonero y corteza de lima y limón. Ligeros toques balsámicos que nos proporcionan una estructura aromática agradable y muy particular.

Buena intensidad alcohólica en boca, muy bien equilibrada con la acidez. Medianamente glicérico, nos proporciona una boca aterciopelada. Notas cítricas muy frescas que nos transportan a los aromas encontrados en nariz y recuerdos de las hierbas de la mezcla inicial.

Largo post gusto, fresco y suavemente amargo con algún toque a vainilla y manteca.

• Vermouth Yzaguirre Rosado



Un aperitivo ligero, sofisticado, cosmopolita y contemporáneo.

GRADO ALCOHÓLICO: 15%

BODEGA: Celler Sort del Castell (El Morell - Tarragona)

VINO BASE: Vino rosado procedente de diferentes zonas vinícolas de Cataluña.

PERIODO DE MACERACIÓN: Dos meses de maceración de la base de hierbas aromáticas, unas 80 diferentes, en solución hidroalcohólica.

PERIODO DE ENVEJECIMIENTO (vino base + solución alcohólica de hierbas aromáticas): Una vez preparada la mezcla del vino base + azúcar + extracto de hierbas + alcohol la mezcla es estabilizada y almacenada en tanques de acero inoxidable hasta el momento de embotellar.

FECHA EMBOTELLADO: Diferentes periodos de embotellado durante el año, en botella de 1L.

• Nota de Cata Vermouth Rosado

Color rojo cereza, pálido, con brillos plateados, muy suaves. Agradable y atractivo a la vista, su color nos sugiere que es un producto especialmente pensado para los meses de primavera y verano.

Aroma caramelizado y con notas de hierbas, muy suaves y frescas, con alguna nota específica de menta lo que le aporta frescor, de intensidad media.

En boca, siempre servido en baso ancho y un par de hielos, y muy frío, nos ofrece un frescor agradable y muy suave debido a la mezcla refrescante de hierbas y plantas con las que está elaborado.

Una rodaja de naranja le aporta un agradable sabor cítrico que incrementa sus notas aromáticas.



VERMUT MARINERO

ROJO

Garvey

Vermut rojo elaborado por Bodegas Garvey en Jerez de la Frontera a partir de los más selectos vinos de Jerez. Estos se caracterizan por una suavidad y aromaticidad resultado de la variedad de uva Palomino Fino, que junto a su **maceración con algas** y la **tipología de tierra** donde se cultiva la uva, rica en sales minerales, le proporciona al líquido un **toque salino único**, dando como resultado un vermut especial.

Formato: 75cl.



Caoba, brillante y límpido.



Notas cítricas y frutas blancas ensambladas sutilmente con recuerdos a romero, genciana y salvia, con recuerdos a brisa marina, algas y plancton.



Entrada sutilmente ácida, dulzor adecuado y acorde al amargor, con preponderantes matices salinos, notas cítricas, genciana y matices evocadores a algas. Retrogusto muy complejo, con un muy agradable amargor final y persistente retrogusto marino.

Nuestra recomendación

- **Momento de consumo:** después del trabajo o en el aperitivo antes de comer. Ya sea en las mañanas del fin de semana como en la tardes, en un contexto de ocio.
- **Temperatura de servicio:** servir lo más frío posible (entre 8-9°C), acompañado de una piedra de hielo.
- **Conservación recomendada:** conservar a temperatura ambiente, en un lugar seco y evitando la luz solar directa. Recomendamos conservarlo en la nevera para que esté fresco al servir.
- **Maridaje:** su sabor combina a la perfección con una gilda acompañada de chips de patata.
- **Consumo recomendado:** en vaso bajo con un twist de naranja y una ramita de romero.