

BOGARVE
1915



VERMUT

Airén

100% Airén

15,00% Alc. Vol.

100ml: E=347 kJ / 83 Kcal

PREMIOS/AWARDS

- **Gold medal** Wine Up! 2024

También disponible en bag in box de 3, 5 y 10 litros.
Also available in bag in box of 3, 5 and 10 liters.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Color ambar oscuro con tonalidades ocre.
Dark amber colour with ochre hues.



Gran impacto olfativo con fondos balsámicos.
Balsamic and herbal aromas.



Primer impacto de sensación amargo-dulce propios del producto clásico con recuerdos vínicos.
First impact of own bitter-sweet feeling of the classic product with wine memories.



Complemento ideal para aperitivos.
Ideal complement for snacks.



Temperatura recomendada: 6° - 8° C.
Recommended temperature: 6° - 8° C.

NOTAS DE ELABORACIÓN / PRODUCTION NOTES

Variedad y viñedo: Airén. 19QUINCE Vermut es un producto artesano que está elaborado bajo criterios tradicionales muy particulares.

Vinificación: la base fundamental de este producto es el vino base utilizado, el cual proviene de la variedad Airén, envejecido en condiciones especiales de conservación y donde se busca más una sensación en boca que aromas propios de la variedad utilizada. Otra parte importante es el encabezamiento del producto con alcohol seleccionado producido en la propiedad bajo unos controles y características determinadas.

Crianza: la mezcla magistral de plantas aromáticas y medicinales en la base de vino, confieren una sensación ligeramente amarga que, mezcladas con el contenido azucarado del producto, dan sensaciones complementarias muy interesantes. Es un producto especialmente indicado para aperitivos.

Vineyard and variety: Airen. 19QUINCE Vermouth is an artisan product, which is produced under very specific traditional criteria.

Winemaking: the fundamental basis of this product is the base wine used, which comes from white Airen variety wine aged in special storage conditions, which seeks more a sensation in mouth aromas of the variety. Another important part is the addition of alcohol (fortificate wine) produced in the property under certain controls and features.

Ageing: the masterful blend of aromatic and medicinal plants at the base of wine, gives a slightly bitter feeling, that mixed with the sweetness content of the product gives interesting complementary sensations. It is a specially suitable for appetizers.

