

# LICORES

# PREMIUM



# GINEBRA GIN M5



## ELABORACIÓN

Elaborada con una combinación de 20 botánicos seleccionados, más 6 botánicos que son recolectados y guardados en secreto por el maestro destilador.

M5 es el resultado de 6 destilaciones y combina tanto con tónicas ricas en quinina como con tonic-lemon y tonic-mandarina.

## CATA

«Color cristalino, con aroma potente, complejo, expresivo, muy elegante con notas de enebro de calidad que se funden con un sinfín de registros aromáticos. En boca es elegante, amable, compleja y muy sabrosa, de paso sedoso, largo y envolvente, donde vuelven a salir notas de enebro, cítricas, hierbas aromáticas, con un final persistente y especiado.»

Graduación alcohólica: 48%

Capacidad: 0,70L

# VERMUT SAN BERNABÉ

## GRAN RESERVA ESPECIAL



### ELABORACIÓN

Elaborado a partir de la maceración de plantas, raíces, hierbas y cortezas de cítricos en vinos tintos de Rioja, fortificado y edulcorado.

Se macera con 49 tipos de botánicos, entre ellos el ajeno, la genciana, la naranja, la manzanilla, el limón, la canela, el clavo y otros, durante unos 6 meses.

### CATA

«Color rojo, borde rubí. Aroma a hierbas de monte, flores secas, especias dulces, fruta escarchada, complejo, expresivo, equilibrado. En boca sabroso, carnoso, estructurado, largo, persistente, con buena acidez, fino amargor que invita a seguir bebiendo.»

Graduación alcohólica: 17%

Capacidad: 0,75L