

# VERMUT FLORES



## BLANCO

VERMUT FLORES BLANCO es un vermut fresco y floral hecho en Uruguay. Más de un 75% de su estructura y receta original está compuesta de un vino Albariño afrutado y mineral.

Su botánica está compuesta por 27 variedades de raíces, cortezas, frutos, y por supuesto flores como el lúpulo, la manzanilla, la rosa y el sauco. Este aperitivo nace en una bodega familiar de 4 generaciones en Canelones, Uruguay, donde se vinifica con procesos artesanales e infundiona en pequeñas partidas con botánicos y flores naturales.

ORIGEN: Uruguay

ALC: 16% vol

VINO: Blanco

VARIEDAD: Albariño

BOTÁNICOS: 27

BOTELLA: 750ml

PRODUCTOR: Basta Spirit

SUGERENCIAS DE SERVICIO: con hielo, rodaja de lima y pincho de aceitunas. También con agua tónica, o en spritz con vino espumoso.

## RECONOCIMIENTOS



### WORLD VERMOUTH AWARDS 2024

NOTAS DE CATA: Color dorado claro brillante con aromas de limón, uva fresca, hierba húmeda y cítricos. Esto crea un perfil cremoso y rico, con toques de limón que pasan a sabores crujientes de manzanas, peras y miel.

Hay elementos de crumble de manzana con matices de galleta, terminando con amargor equilibrado de vainilla y notas de madera fresca.

