

Ventura 27

Tipo de vino: Vermut

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: Sin D.O.

Variedades de uva empleadas:

Moscatel de Alejandría y Pedro Ximén

Envase: 0,75 L

Elaboración:

Se emplea la variedad Moscatel de Alejandría, procedente de la Axarquía, y la Pedro Ximén, de los Montes de Málaga. La pizarra en descomposición es el tipo de suelo predominante en las dos zonas donde crecen las cepas y las uvas maduran para obtener una materia prima de extraordinaria calidad. Este vermut artesano se elabora con métodos tradicionales, a partir de uvas seleccionadas y las mejores hierbas botánicas y especias. Mezclado según la fórmula original y de lenta maceración en nuestras bodegas situadas en la comarca de la Axarquía, para conseguir el equilibrio y la elegancia necesarios antes de liberarlos para su disfrute.

Crianza y envejecimiento: 12 meses en madera muy vieja de roble americano después de su ensamblaje y maceración con los botánicos y hierbas aromáticas. Estos barriles anidaron en sus entrañas durante largas décadas las mejores holandas con las que se elaboraba un magnífico brandy.

Características analíticas:

15 % Vol.

Características organolépticas:

Tonos yodados con bordes ambarinos, vivos y brillantes. Notas especiadas, canela, cáscara de naranja. En boca, el carácter dulce-amargo le aporta frescura y amabilidad.

Consumo: Servir a una temperatura entre 6 y 8° C.



Ventura 27 galardonado con:

Medalla de Oro: Mezquita 2024

Medalla de Oro: Mezquita 2022

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2020

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2018

Bodega
A. Muñoz Cabrera
dimobe

