



Soberbo Vermouth

VERMUTE

Inspirado em essências e registos antigos da Poças dos anos 30 e 40, o Vermouth Soberbo tem na sua base vinho do porto branco e infusões de 18 botânicos cuidadosamente selecionados e colhidos nas nossas quintas no Douro, resultando num balanço perfeito e original entre a doçura e o amargo

Sugestão de consumo: Ideal como aperitivo, podendo ser servido fresco com uma pedra de gelo e casca de laranja ou como cocktail, com água tônica ou gin. Acompanha especialmente bem salada verde com tomate, queijo fresco e alcaparras

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Vermute

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

ENVELHECIMENTO:

Uma base vírica, aromatizada com essências de plantas e frutos típicos das nossas propriedades

ENGARRAFAMENTO:

2022

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:

Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:

Amarelo palha

AROMA:

Casca de laranja e tangerina, esteva, açafrão, citrinos e alecrim

PALADAR:

Envolvente e intenso. Nuances de mel e botânicos, com leve toque de amargo e frescura. Final bastante longo e fresco

PRÉMIOS

Medalha de Ouro, Sommelier Wine Awards 2020

ANÁLISES

ÁLCOOL:

18,55 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

112,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,41 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,36

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 18,80 x 28,50 x 23,00

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,37 / 4,61

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

6 / 16

EAN:

5601085003198

CÓDIGO PAUTAL:

22051090

ITF:

35601085003199