



RECETA ORIGINAL

VERMUT FLORES

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.

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

VINO: BLANCO

VARIEDAD: ALBARIÑO

ALC: 16% vol

BOTÁNICOS: 27

BOTELLA: 750ml

ORIGEN: Uruguay

PRODUCTOR: Basta Spirit

RECONOCIMIENTOS



**WINE ENTHUSIAST
2024
90 POINTS**



**WORLD VERMOUTH
AWARDS 2024
GOLD**



This bittersweet blanc has a light gold hue and pear and vanilla aromas, plus a bit of overripe-fruit funk. The palate opens with pineapple and juicy red apple, leading to a finish tinged with lingering vanilla and creamy caramel. Kara Newman

"Bright light gold color with lemon, fresh grape, dewy grass and citrus aromas This creates a creamy and rich profile. with hints of lemon transitioning to crisp apples, pears, and honey flavors. There are elemnets of apple crumble with biscuity undertones, ending with balanced bitterness of vanilla and fresh wood notes."

"Basta Spirit ha demostrado cumplir con los indicadores de gestión asociados al modelo de la MARCA PAÍS URUGUAY, basando en los valores de liderazgo y gestión, sostenibilidad, origen y condición exportadora."