



RECETA ORIGINAL

VERMUT FLORES

VERMUT FLORES ROJO es un vermut fresco y moderno hecho en Uruguay. Más de un 75% de su receta original está compuesta de un vino Tannat tinto complejo y afrutado. Su botánica está compuesta por 27 variedades de raíces, cortezas, frutos y, por supuesto, flores como el lúpulo, la manzanilla, la rosa y el saúco.

SUGERENCIAS DE SERVICIO: con hielo, rodaja de naranja y pincho de aceitunas, con agua tónica, o en un cóctel aperitivo como Negroni o Americano.

VINO: ROJO

VARIEDAD: TANNAT

ALC: 18% vol

BOTÁNICOS: 27

BOTELLA: 750ml

ORIGEN: Uruguay

PRODUCTOR: Basta Spirit

RECONOCIMIENTOS



IWC GOLD MEDAL
2021
95 POINTS



WINE ENTHUSIAST
TOP 100
SPIRITS OF THE YEAR 2024



WORLD VERMOUTH
AWARDS 2024
SILVER



"Deep purple in colour, gorgeous nose of rosemary, rosehip, bayleaf and fennel. intensely aromatic with spices - clove, cinnamon and mixed peel blended with blackberry and black plum."

Expect a deep plum hue and restrained herbal aroma. The bright palate opens with plum skin, raspberry jam and cherry pie filling. It finishes dry and slightly tannic, with a pleasing fresh rosemary and thyme exhale. — Kara Newman

"Bright deep red color with sweet berries, summer florals on the nose. Followed by creamy tart cherry, sweet vanilla and bitter cranberry undertones with a earthy, mineral, herbaceous bitter finish."

"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."