

RECETA ORIGINAL

VERMUT FLORES



VERMUT FLORES ROSADO es un vermut fresco y vibrante hecho en Uruguay. Más de un 75% de su estructura es un vino Tannat rosado. 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 limón y pincho de aceitunas, con agua tónica, o en un clericó con frutas de estación.

VINO: ROSADO

VARIEDAD: TANNAT

ALC: 16% vol

BOTÁNICOS: 27

BOTELLA: 750ml

ORIGEN: Uruguay

PRODUCTOR: Basta Spirit

RECONOCIMIENTOS



IWC SILVER MEDAL
2021
92 POINTS



WINE ENTHUSIAST
TOP 100
SPIRITS OF THE YEAR 2022



WORLD VERMOUTH
AWARDS 2024
BRONZE



"Medium pink colour, redolent of a chinese spice market with added floral notes. Syrup with complex spice and a marvellous play between bitterness and sweet".

Look for a pretty blush hue and mild floral aroma with a fleeting berry hint. The palate echoes the juicy berry note, braced up with grapefruit pith biternes and finishing with peach nectar and a mild floral exhale. Nice as a chilled aperitif. — Kara Newman

"Warm rose appearance with a light floral nose. The palate features soft fruit, herbs, pine, orange and touches of vanillia. Before a delicate mouthfeel featuring, apricots, woody and honey. Leading to a light peppery dry 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."