









El primer vermouth de bodega con carácter 100% Verdejo

Bodega Cuatro Rayas elabora “61” Vermouth, el primer aperitivo con carácter cien por cien Verdejo, una nueva bebida elaborada precisamente en la denominada Cuna del Verdejo, la localidad vallisoletana de La Seca. El lanzamiento del “61” ha supuesto el primer vermouth disponible en el mercado que reivindica sus raíces de Verdejo, un vino blanco que macerado con una muy cuidada selección de botánicos dan como resultado un con tono caoba y aroma a monte bajo.

-  Variedad: 100% Verdejo
-  50% Fermentado en barrica y 50% vino joven
-  Alcohol 15% by Vol.

Roberto L. Tello
Enólogo / Winemaker

-  Color caoba con reflejos ambarinos.
-  Aroma intenso, donde predominan aromas de monte bajo como son hinojo, flor de saúco con toques de tomillo y romero, tan característicos de la variedad Verdejo.
-  Boca equilibrada con un final amargo, agradable y largo, dejando los recuerdos balsámicos encontrados en nariz.

