



CUATRO RAYAS 61 VERMOUTH



wijn
vermouth

jaar

druivensoort
Verdejo

alcoholpercentage
15 %

D.O.
Rueda

kleur
amber

WIJNHUIS

Middenin het hart van de Rueda ligt Cuatro Rayas, één van de oudste bodegas in de Rueda. In totaal bezitten ze 2150 hectare waarvan meer dan 80% met Verdejo aangeplant staat. Er staat hier zelfs wat eeuwenoude, pre-phylloxera Verdejo aangeplant. Sinds de vestiging van het wijnhuis in 1935 zijn ze pionier geweest op het gebied van trends en innovaties binnen de wijnbouw. Volgens de visie van Cuatro Rayas is het combineren van zowel traditie als technologie de manier om de best mogelijke witte wijn te produceren. Met Vermouth 61 is het het wijnhuis gelukt een Vermouth te maken met daarin de karakteristieken van de Verdejo druif gevangen.

VINIFICATIE

Vermouth is een versterkte wijn die op smaak gebracht wordt met suiker, aromatische planten, kruiden en extra alcohol. Deze Vermouth is het resultaat van 50% houtgelagerde (en gerijpt op z'n lie) Verdejo en 50% jonge Verdejo. De wijn wordt vervolgens versterkt en er vindt een inweking plaats van verschillende botanische kruiden, hierbij is het belangrijk dat het karakter van de Verdejo druif overeind blijft.

PROFIEL

Intens in de neus waar venkel en vlierbloesem domineren met een hint van kruiden zoals thym en rozemarijn, karakteristiek voor de Verdejo druif. Op het palet is de Vermouth in balans met een prettig lange afdronk vol lekkere bitters en iets balsamico.

CULINAIR

Heerlijk met wat ijs en citrusfruit maar ook bij zilte zeevruchten, scheldieren, venkel, olijven, charcuterie en bij amandel. Of maak er een fantastische cocktail mee!