

Este vermut es un homenaje al día del aperitivo por excelencia, el DOMINGO. Un día para la calma y la despreocupación. Donde el tiempo se detiene para disfrutar sin prisas.

Es también un homenaje a los bares, que arrojan un sinfín de historias envueltas en los aromas y matices de los vinos. Historias dulces y amargas, como las notas que componen la sinfonía de DOMINGO, una música que nos transporta y que no podemos dejar de escuchar. Una música que nos lleva a momentos y sensaciones que no queremos dejar de sentir. Un DOMINGO que no queremos dejar de vivir.

Porque cualquier día de la semana puede ser DOMINGO, solo o con soda...

¡BENDITO DOMINGO!



VERMUT A
DOMINGO



Como en todas las casas vermuteras, la receta es el secreto mejor guardado. DOMINGO es el resultado de combinar excelentes vinos con una selección de extractos de raíces, hojas y flores de plantas aromáticas y especias. Esta selección es el toque maestro que marca la diferencia de nuestro producto y hace que sea único.



El vino base a partir del que se elabora Domingo es de uva airén, una uva muy neutra que permite que se expresen todas las hierbas aromáticas que han sido cuidadosamente seleccionadas y tratadas con el fin de conseguir un equilibrio sin que sobresalga una por encima de la otra. La maceración en frío que realizamos lo hace más respetuoso con los aromas de las hierbas y especias.



NOTAS DE CATA

Nuestro vermut rojo DOMINGO tiene aromas de ajeno, genciana, sauco, jengibre, díctamo de creta y corteza de naranja.

Tiene un paso de boca dulce que termina en unas notas elegantemente amargas, que invitan a seguir bebiendo.

EL DOMINGO PERFECTO

En vaso, frío, con dos piedras de hielo robusto y una tira larga de naranja.

