

B O D E G A S

MARTIN

Catálogo  
Vermuts 2020

[www.bodegasmartin.com](http://www.bodegasmartin.com)

*Os presentamos nuestra selección  
de Vermuts.*

*Una selecta variedad de vermutos rojos y blancos  
para acompañar esos momentos mágicos de charla  
distendida que preceden a una buena comida!  
Disfrutad aún más de vuestros aperitivos!*

*¡Porque la #buenagente se merece #elmejorVermut,  
siempre!*

## LA FABULOSA ROJO Y BLANCO

Botella de 0,75l: 8,25€

### ELABORACIÓN

Vermuts elaborados por una receta tradicional de principios del siglo pasado con una frescura y aroma, entre amargo y dulce. Para obtener los vinos base, seleccionamos cuidadosamente variedades autóctonas gallegas con el fin de obtener la redondez necesaria que requiere este tipo de vino, se le añade azúcar, extractos y macerado de hierbas, entre ellas (salvia, mejorana, hierba luisa, artemisa, canela y vainilla) se deja reposar en bocoyes de madera y por último se filtra.

### NOTA DE GATA

En nariz, es intenso y fragante, destacando las notas herbáceas a artemisa, mejorana y salvia entre otras. Aroma fresco y aromático invitando a probarlo. En boca, muestra peso y consistencia. De paso redondo y con poder. Final largo con un potente retronasal herbáceo y especiado. Postgusto amargo muy placentero, con notas dulces.



## NORDESÍA ROJO Y BRANCO

Botella de 1 l: 11,85€

### VERMÚ ROJO "Grácil y divertido, versátil, goloso, fresco y elegante"

Un vermú hechizante, de alta intensidad, expresividad y sensibilidad, que descubre en la nariz una combinación de pura fruta, atrevida y fresca, donde la cereza encuentra a la nectarina y la manzana, a la que acompañan sensaciones especiadas que lo hacen fino, vibrante y delicado.

### VERMÚ BRANCO "Descarado y divertido. Atlántico en estado puro"

Tras la elaboración de un vino con toda la personalidad de las uvas autóctonas, añadimos un finísimo aguardiente previamente macerado con variedades locales de plantas, raíces y flores usadas ya por nuestros antiguos en su búsqueda incesante de la sabiduría a lo largo del Camino.

Notas de piel y caramelo de naranja, mentolados, hierbas medicinales, sensaciones herbáceas de ajeno, que lo hacen fragante, complejo y atractivo.



\* PRECIOS CON IVA INCLUIDO

## VERMUT PÉREZ BARQUERO

Botella 0,75 l.: 7,50€

*Un vermú de carácter original: Montilla-Moriles*

*La uva pedro ximénez, el vino de base elaborado en tinajas tradicionales,*

*una corta e intensa crianza biológica, una fórmula botánica exclusiva.*

*Todas las características hacen de nuestro vermouth rojo un producto único.*

*Personalidad andaluza, aromas cítricos y especiados, en boca notas a*

*naranja, canela, madera, y el singular recuerdo de almendra amarga,*

*clásico de la crianza bajo el velo de flor. Una maravillosa bebida de aperitivo.*



\* PRECIOS CON IVA INCLUIDO

B O D E G A S  
*MARTÍN*

*Marimar, Javier y Ainhoa  
os atenderán en*

94 454 52 61 // 696 599 953  
administracion@bodegasmartin.com

*Métodos de pago*



Efectivo a la entrega



Bizum



eMail o SMS



Transferencia bancaria