



*No esperes que Entroido sea un
vermú más.
Porque Entroido es todo eso que no
te esperas.
Es Galicia en su sabor, es Atlántico
en su carácter.
Entroido es magia y la magia no se
espera. Se siente.*

Adegas

Bodegas

valmiñor  ÉBANO

Somos Miño. Somos O Rosal. Somos Ribera. Somos Duero.

MARCA: Entroido

BODEGA: Adegas Valmiñor

TIPO: Vermú blanco elaborado a partir de albariño Valmiñor

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 - 8°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 15%

CIERRE: VINOLOK®

PRESENTACIÓN: 75 cl. Botellas

Caja de 6 botellas



ENTROIDO

ELABORACIÓN

Selección de las hierbas prestando especial atención a las más representativas de Galicia como son el hinojo, cilantro, eucalipto y el laurel entre otras. Infusión de las mismas mediante un proceso de maceración en una base hidroalcohólica durante 2 meses aproximadamente.

Prensado de las hierbas proceso mediante el cual se obtiene la infusión. Por otro lado utilizamos nuestro vino Albariño Valmiñor elaborado de forma habitual. Se procede a la mezcla de la infusión y el vino en la proporción diseñada junto con el azúcar. Posterior corrección de la graduación alcohólica a 15º. Filtración y embotellado.

CATA

Entroido es de color amarillo pajizo evocando el color del albariño Valmiñor que constituye su base, además, presenta reflejos dorados de cierta intensidad. Es brillante y transparente.

Muestra una nariz cítrica con notas muy marcadas de naranja y limón y también muy floral todo ello envuelto con unos agradables toques especiados. Se hacen especialmente destacables las notas a hinojo, laurel y cilantro, a flores como rosas y a balsámicos como menta y eucalipto. También muestra especies como la canela.

Entroido es complejo, intenso y elegante con una boca atlántica, fresca y que evoca el monte gallego. Es igualmente untuoso, y con una acidez muy agradable, envolvente y cítrica.

