



---

*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 Rojo 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 cardamomo, romero, cilantro y vainilla entre otras. Infusión de las mismas mediante un proceso de maceración en una base hidroalcohólica durante aproximadamente 2 meses.

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. El color resulta de incorporar a la mezcla antocianos procedentes de los hollejos de variedades tintas. Posterior corrección de la graduación alcohólica a 15º. Filtración y embotellado.

## CATA

Entroido presenta un color salmón con reflejos rosáceos.

La nariz es intensa, fragante y muy Atlántica a la vez que delicada y compleja. Muestra aromas cítricos muy frescos y agradables procedentes del limón y el jengibre. También Balsámicos como el laurel, la menta y el eucalipto. El cilantro y el cardamomo van apareciendo a medida que se va moviendo la copa y el vermú se va abriendo.

La boca es fresca con un dulce amargor envuelto en la acidez del Albariño. Presenta una textura ligera y suave con una cierta cremosidad melosa que lo hace untuoso y persistente.

