



# FICHA DE PRODUCTO

RETIRO VERMUT LA COSTIÑA - EDICIÓN LIMITADA

## DESCRIPCIÓN

Retiro de Costiña presenta su vermut rojo 'Retiro', una creación artesanal que fusiona tradición, paisaje y sabor. Basado en vino blanco de variedad Godello, poco habitual en este tipo de productos. Retiro emplea hierbas aromáticas recogidas en su entorno, con el objetivo de destacar aromas cítricos y matices de canela, dejando algo de lado el ajeno clásico en favor de una expresión local más evocadora.

Se trata de una edición limitada, comercializada en botella de cristal reciclado con etiqueta certificada de procedencia sostenible, reflejo del compromiso del productor con la calidad y el cuidado del entorno.

## NOTAS DE CATA

**NARIZ:** aroma fresco, encantador, dominado por cítricos y un fondo especiado suave de canela, con notas florales ligeras que aportan elegancia.

**PALADAR:** equilibrio fino entre dulzor moderado, amargor amable y buena intensidad. Los cítricos (especialmente naranja) y la canela vuelven a destacar, lo que lo convierte en un vermut fácil de beber, pero con personalidad.

## CARACTERÍSTICAS

**Lugar de origen:** Galicia, España

**Tipo:** Vermut rojo

**Vino base:** Godello blanco

**Volumen Alc:** ~15 % vol

**Formato:** 75 cl

## PERFECT SERVE

Servir bien frío, alrededor de 6°C, en vaso amplio, añadiendo hielo y un trozo de naranja para realzar sus notas cítricas.

Perfecto como aperitivo, ideal para acompañar salazones, conservas, huevas, jamón ibérico y encurtidos. También puede funcionar muy bien en cócteles clásicos o modernos gracias al carácter aromático que ofrece.

## LIBRE DE ALÉRGENOS

