



FICHA DE PRODUTO

RETIRO VERMUT LA COSTIÑA - EDIÇÃO LIMITADA

DESCRIÇÃO

Retiro de Costiña apresenta seu vermute tinto "Retiro", uma criação artesanal que combina tradição, paisagem e sabor. Baseado no vinho branco da variedade Godello, pouco comum neste tipo de produto. Retiro utiliza ervas aromáticas colhidas no seu entorno, com o objetivo de destacar aromas cítricos e nuances de canela, deixando um pouco de lado o absinto clássico em favor de uma expressão local mais evocativa.

Trata-se de uma edição limitada, comercializada em garrafa de vidro reciclado com rótulo certificado de proveniência sustentável, reflexo do compromisso do produtor com a qualidade e o cuidado do meio ambiente.

NOTAS DE PROVA

NARIZ: aroma fresco e encantador, dominado por cítricos e um leve toque apimentado de canela, com notas florais leves que conferem elegância.

PALADAR: equilíbrio fino entre doçura moderada, amargor agradável e boa intensidade. Os cítricos (especialmente laranja) e a canela voltam a destacar-se, o que o torna um vermute fácil de beber, mas com personalidade.

CARACTERÍSTICAS

Lugar de origem: Galicia, España

Tipo: Vermut rojo

Castas: Godello blanco

Teor alcoólico: ~15 % vol

Formato: 75 cl

PERFEITO SERVE

Servir bem gelado, a cerca de 6 °C, em um copo grande, adicionando gelo e um pedaço de laranja para realçar suas notas cítricas.

Perfeito como aperitivo, ideal para acompanhar salames, conservas, ovas, presunto ibérico e pickles. Também pode funcionar muito bem em coquetéis clássicos ou modernos, graças ao seu caráter aromático.

LIVRE DE ALERGÊNIOS