

## VIVIDOR VERMOUTH

“ PARA LOS QUE DISFRUTAN CADA MINUTO  
COMO SI FUERA EL ÚLTIMO ”



### ELABORADO EN VALENCIA

#### VARIEDADES

El Vermouth Vividor se elabora según la fórmula tradicional desarrollada por Don Antonio Arráez Garrigós, fundador de Bodegas Arráez en 1950.

Seleccionamos la mejor uva Monastrell de la comarca con la que obtenemos el vino base de 15 grados no precisando añadir alcoholes.

Sucesivamente se macera con 20 plantas aromáticas, raíces y botánicos secretos con un predominio especial de la Zarparrilla, que le confiere el carácter aromático típico de nuestro vermouth familiar.

#### NOTAS DEL ENÓLOGO

Vividor tiene un intenso aroma a hierbas aromáticas con notas especiadas y toques balsámicos.

En boca presenta un gran equilibrio entre acidez, amargor y dulzor y un retrogusto con un carácter a botánicos mediterráneos muy marcados.

Consumir entre 4º y 6º

#### MARIDAJE

Es un gran aperitivo por si mismo aunque también acompaña a la perfección unas tapas, música y una buena conversación. Nuestra recomendación es tomarlo al estilo mediterráneo: con hielo, una rodaja de naranja y un par de olivas.

#### DATOS TÉCNICOS

Alc: 15% Vol.

#### PALETIZACIÓN

Formato: 0,75  
Bot. por Caja: 6  
Bot. por Pallet : 720

La hora del vermouth. ¿Cuántas veces habéis escuchado esta expresión?

Dicen las malas lenguas que la inventó nuestro amigo Martin Lobo puesto que era su hora favorita del día. Su placer modesto entre todas sus aventuras.

¿ Sabías qué...? El diseño de la etiqueta es de Paco Tuercas