

TIO PEPE



VERMOUTH LA COPA GONZÁLEZ BYASS

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

Genuino Vermouth Jerezano

González Byass recupera la tradición de elaborar Vermouth Rojo a partir de recetas históricas conservadas en los archivos de la bodega desde 1896.

La etiqueta sigue el diseño y la marca original del siglo XIX. Todo se ha conseguido gracias a la perfecta conservación de los documentos originales que atesora el archivo histórico de González Byass.

Elaborado a partir de nobles soleras de Olorosos y Pedro Ximénez, junto con una cuidada selección de 8 botánicos: Ajenjo, Ajedrea, Clavo, Naranja, Canela, Nuez Moscada, Angélica y Quina.



Naranja



Ajeno



Clavo



Canela



Desde 1835

Nota de cata

Profundo aroma especiado donde destacan notas de clavo y canela que se funden en un elegante amargor final.

En boca destaca su suavidad y elegancia, recordando su origen jerezano. Un aperitivo perfecto para recuperar la clásica “hora del Vermouth”.

Desfrútelo bien frío, solo o bien acompañado con soda y hielo picado.

Información técnica

Grado alcohólico: 15.50 %vol.

Acidez Total: 3.30 gramos/litro

Más información

González Byass
C/ Manuel María González, 12
11403 Jerez de la Frontera (España)
Tel.: +34 956 357 000
Fax: +34 956 357 044
Mail: interna@gonzalezbyass.es
www.gonzalezbyass.com

