



# 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



Ajenjo



Clavo



Canela



### 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](mailto:interna@gonzalezbyass.es)  
[www.gonzalezbyass.com](http://www.gonzalezbyass.com)

