VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Amaro Contrario

Productor: Pojer e Sandri

Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Fortificado

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 0.0 %

Altitud: 501 m - 600 m

VITICULTURA:
Producto obtenido a partir de la infusión de materias primas vegetales (mallo de nuez, cebada tostada y raíz de genciana).

VINIFICACIÓN:
cáscara verde de nuez recolectada el 24 de junio (San Juan), cebada tostada y raíz de genciana. Todo se macera en brandy, destilado en la bodega, y posteriormente se envejece en roble durante 10 años.



NOTAS DE CATA:

un amaro estructural seco, con perfil de nuez tostado, amargo, limpio

MARIDAJE:

Ideal como digestivo. Acompaña chocolate amargo, postres poco dulces, frutos secos o puede servirse solo para resaltar su perfil seco y amargo. También funciona en coctelería para aportar estructura y amargor.