



LUSTAU VERMUT

DRY

BASE

Manzanilla de Sanlúcar

RECETA

Elaborado con **manzanilla** de **Sanlúcar**, en un microclima húmedo y con la brisa marina de la desembocadura del río **Guadalquivir**. Una manzanilla **delicada** pero compleja, **muy seca** y **salina**.

NOTAS DE CATA

Color **amarillo brillante** con reflejos dorados. En nariz predominan las notas **herbáceas** y matices **cítricos** que realzan un fondo de **levaduras**. **Seco**, fresco y ligeramente **salino**, repleto de **brisa marina** y matices herbales y **almendrados**. **Amargo**, largo y punzante, con un final **refrescante**.

SERVICIO

Servir como ingrediente en **cócteles clásicos** como Reverse Martini, Dry Martini, **Dirty Martini** o **Bamboo**.

Alcohol
15%

Botánicos principales
Ajenjo, tomillo,
mejorana y camomila.

Cómo disfrutarlo
Disfruta este vermut en cócteles
Dry Martini o Bamboo.

Seco • ● • •