vinetur

¿Cómo tomar el vermut en casa? Las claves para convertir tu elección en un acierto

viernes 11 de diciembre de 2020

ESCRITO POR PADRÓ I FAMÍLIA



El vermut es una de las bebidas alcohólicas más antiguas que se continúan tomando y cada vez hay más adeptos que lo quieren conocer mejor. Cuando pensamos en tomar vermut en casa normalmente lo asociamos a la hora del aperitivo, antes de comer los fines de semana. En realidad las posibilidades de nuestros Vermouth Padró & Co. son infinitas. Podemos beber vermut para acompañar los platos de una buena comida, para relajarnos por la tarde después de trabajar o como copa por la noche.



La amplia gama de Padró & Co. nos permite encontrar qué vermut acompaña mejor cada momento. Si os gusta que tengan un punto de dulzura probad nuestro **Rojo Clásico**, que en boca resulta cremoso y fresco con un toque de hierbas mediterráneas, o el **Blanco Reserva**, que tiene un toque cítrico y refrescante. Si buscáis un carácter más amargo y una complejidad especial inclinaros por el **Reserva Especial**, donde notaréis el gusto cálido de su largo envejecimiento. Con el **Rojo Amargo**, fruto de una doble infusión, vuestro paladar disfrutará de una agradable mezcla entre la frescura de la naranja y la amargura de la quina. En nuestro **Dorado Amargo Suave** notaréis el equilibrio perfecto entre el dulce y el amargo.

Recomendamos tomar los vermuts Padró & Co. bien fríos pero sin hielo y sin frutas ni aceitunas en el vaso. Nuestros vermuts son Premium y para poder apreciar bien el equilibrio entre sus componentes y saborear al máximo el resultado final de un largo proceso que va desde la viña hasta nuestro paladar es mejor tomarlos solos. El hielo hace que los sabores de los botánicos se diluyan y las frutas y las aceitunas modifican un poco los sabores. En cuanto al sifón, se utiliza para alargar y diluir el vermut pero hace perder el cuerpo del vino y de los botánicos.

Y otro consejo: ¡las botellas que os queden abiertas guardadlas en la nevera! Así frenaréis el proceso de oxidación y el vermut mantendrá sus cualidades durante unos meses. Por mucho que os contemos, para saber cuál es vuestro Vermouth Padró & Co. preferido lo mejor es probarlos todos.

Experimentad también con los maridajes y así podréis decidir cuál es el más adecuado en cada situación y con qué acompañarlo y con quién disfrutarlo.