El Vermouth de Bodegas Haya

viernes 19 de febrero de 2021

ESCRITO POR BODEGAS HAYA

Comenzamos esta entrada pidiendo disculpas por la tardanza en la reposición de nuestro **Vermouth Adriano**, hemos estado 2 meses son stock, pero sí queremos que la calidad sea la acostumbrada no podemos correr.

Nuestros diseñadores han realizado un trabajo fantástico, el resultado como podéis apreciar es magnífico, sobre una botella jerezana etiqueta con relieves y stamping rojo que llega al collarín coronando una obra maestra. Para acabar hemos incorporado tapón de rosca para facilitar su apertura, servicio y guarda.



El contenido ya lo conocéis muchos, un vermouth que corresponde a una de las 3 fórmulas magistrales de **Bodegas Haya**, en concreto es la **fórmula magistral nº 1** que contiene más de 20 elementos en su elaboración y que al ser secreta no podemos comentar más.

En cuanto al servicio; desde **Bodegas Haya** recomendamos beberlo frío, entre 7 y 9 grados centígrados de temperatura, sin mezclarlo con nada, como mucho un par de hielos y una rodaja de algún cítrico, en concreto **la mandarina es el que mejor armoniza con Adriano**, pero el resultado con naranja o limón es también excepcional.

¿A qué espera para probarlo? Puede visitar la página de producto haciendo **click aquí.**

Video