vinetur

Medalla de Oro para el Vermouth Dorado de Padró & Co

viernes 7 de mayo de 2021

ESCRITO POR PADRÓ I FAMÍLIA



La San Francisco World Spirit Competition ha reconocido una vez más la calidad del Vermouth Padró & Co. Dorado Amargo Suave. El certamen de bebidas espirituosas más prestigioso de Estados Unidos ha galardonado el vermut ámbar de la bodega con una Medalla de Oro.

En este vermut predominan los sabores amargos que quedan perfectamente equilibrados con los dulces. En boca se revela en un conjunto con una sensación refrescante y balsámica. Su color dorado característico se debe a la medida combinación de un vino blanco de calidad con la infusión de botánicos. En su selección de botánicos amargos destaca la genciana, una planta con propiedades digestivas y antibióticas gracias a su principio amargo. La mezcla final con el vino de cosecha propia envejece en barricas de castaño seminuevas que le aportan un sabor fresco y alpino.

Este galardón se suma a la Medalla de Plata que obtuvo el Padró & Co. Rojo Amargo en la edición 2017 de la SFWSC y reafirma el reconocimiento de la calidad de nuestros vermuts en uno de los concursos más importantes e influentes a nivel mundial. En la presente edición han participado 3.800 espirituosos de todo el mundo. Gracias al amplio abanico de bebidas que se presentan y a la imparcialidad de los jueces, que durante varios días catan a ciegas, la SFWSC se ha consolidado como uno de los certámenes de referencia a nivel mundial.

El Vermouth Padró & Co. Dorado Amargo Suave también ha sido incluido recientemente en el Top 10 de los mejores vermuts catados por la Guía Peñín en 5 años.



Con 94 puntos es uno de los tres vinos infusionados mejor valorados y que más han impresionado al jurado del prestigioso manual de vinos español. La Guía ve el Dorado Amargo como un guiño a los vermuts de toda la vida y aprecia su complejidad de aromas, el sabor amargo equilibrado y su envejecimiento.