vinetur

Los Premis Vinari galardonan dos vermuts de Padró, ampliando su palmarés a 19 medallas en el certamen

jueves 7 de julio de 2022

ESCRITO POR PADRÓ I FAMÍLIA



En la octava edición de los Premis Vinari de los Vermuts, Padró i Família ha sumado dos nuevas medallas a su palmarés. El Vermut Myrrha Blanco, que se caracteriza por tener un sabor fresco y cítrico, ha obtenido el **Vinari de Oro en la Categoría de Vermuts Blancos**.

Este es el vermut blanco más tradicional de Padró i Família y se elabora a partir de un vino blanco joven y de una infusión de plantas muy aromáticas. El Myrrha Blanco es versátil y permite ser combinado con un amplio abanico de maridajes.

Además, el Vermouth Padró & Co. Rojo Amargo ha ganado el **Vinari de Plata en la Categoría de Vermuts Reserva**. Este es el vermut de mayor complejidad de Padró i Família y se caracteriza por un agradable sabor amargo. Este vermut reserva se empieza a elaborar con una primera infusión de hierbas de alta montaña que reposa en barricas de castaño y después se le añade una segunda infusión de botánicos más amargos. El Rojo Amargo marida bien con alimentos de sabores fuertes y es ideal para cócteles.

8 ediciones de Premios Vinari y 8 vermuts de Padró i Família con medallas



Las distinciones del 2022 de este certamen de los vermuts catalanes suman 19 medallas para Padró i Família que ahora tiene todos sus vermuts Myrrha y Padró & Co. galardonados al menos con un Vinari.

Los Premis Vinari de los vermuts nacieron en 2015 con el objetivo de dar a conocer y prestigiar la producción de esta bebida en Catalunya donde la tradición de elaborar y de tomar el vermut está tan arraigada. Los vermuts presentados a concurso son valorados en una cata a ciegas por un jurado profesional formado por enólogos,

sumilleres y periodistas especializados que se reunieron el pasado 16 de mayo en la Casa Navàs de Reus. Además, desde 2021 los vermuts también se valoran en concursos populares que este año se han celebrado en las localidades de Cambrils, Terrassa y Palamós. Los ganadores, que se dieron a conocer en un acto en Vermuts Rofes de Reus el día 1 de julio, salen de la suma de resultados de la cata popular y de la de los expertos.