vinetur

El vermú español que triunfa en Estados Unidos

Wine Enthusiast lo puntúa con 93 puntos

domingo 20 de noviembre de 2022



Un nuevo reconocimiento engrosa el currículum del nuevo Vermouth Dos Déus Origins Red Reserve con una puntuación de 93 puntos en la edición 2022 de la prestigiosa revista Wine Enthusiast, una de las publicaciones especializadas en vinos y espirituosos más influyentes del mundo y de las más importantes de Estados Unidos.

Éste es un claro ejemplo del éxito del vermouth Dos Déus a nivel internacional, marca insignia de la micro destilería Priorat B&D Lab de Bellmunt del Priorat. Reconocimiento que elogia la calidad de su elaboración y los métodos tradicionales combinando el paso por barricas de Priorat y Jerez.

Este vermouth Red Reserve, se elabora con vinos de la zona y la presencia de más de 40 hierbas y especias en su aromatización, entre las cuales destacan, además del ajenjo, la madera de sándalo, el aloe vera y el enebro. Madura en barricas de Jerez y del Priorat hasta los 10 meses, otorgándole unos matices armónicos, gran estructura y elegancia antes de embotellarlo. Un aperitivo perfecto para tomarse solo con un par de hielos, considerado además por los bármanes como una joya para crear nuevos cócteles de corte moderno, aromáticos y de baja graduación alcohólica (15% alc.) como el Negroni Coffee Sour, una adaptación del clásico Manhattan On The Rocks o el Toast with the Gods.

Desde Priorat B&D Lab se enorgullecen de sumar este reconocimiento a otros recibidos en el último año, como las medallas doble de oro y "Mejor Vermut" de los Premis Vinari, "Best in Show" de los Excellence Vermouth Awards, o los múltiples premios conseguidos en los Bartenders Brand Awards 2022, entre otros.

Vermouth Dos Déus Origins Red Reserve



Vista: marrón caoba, con tonos brillantes y lágrima densa.Nariz: los aromas especiados como el clavo y la nuez moscada se funden con las notas amaderadas de las barricas de Jerez y Priorat.Boca: se acentúan los aromas clásicos del vermut, de ajenjo y genciana, con una sensación semi dulce y muy voluminosa, equilibrada por una alta acidez y notas amargas del vermouth.Final: destaca la larga persistencia de notas herbáceas y amaderadas de las barricas jerezanas.