vinetur

Un oro que sigue sumando éxitos para el Vermú Dulce & Kanalla Rojo

El éxito internacional de un vermú con sabor a Valencia

viernes 5 de abril de 2024

ESCRITO POR CARMEN FERNÁNDEZ



Con una puntuación de 92, el Vermú Dulce&Kanalla Rojo acaba de ganar la medalla de oro en el prestigioso certamen Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024, un éxito que permite que esta elaboración de la bodega Ladrón de Lunas se haya posicionado en lo más alto tanto para el gusto de la crítica como del público. No en vano, el éxito de Dulce&Kanalla en los últimos años ha sido tan grande que los valencianos lo han coronado como su vermú favorito para el vermuteo. ¡Este vermú se ha convertido en una parte esencial de la fiesta, redefiniendo los estándares y llevando la diversión a otro nivel!

Con su tono caramelo ámbar oscuro salpicado de reflejos rojizos, este vermú está elaborado con base de vino blanco de la variedad airén, lo que, junto con la adecuada combinación de botánicos y maceraciones de productos naturales, le permiten conseguir un equilibrio de boca y nariz, de frescura y de buen rollo.



Los sabores de hierbas frescas y sotobosque, se mezclan con notas balsámicas y de especias, principalmente de ajenjo y notas balsámicas, acompañadas de una pizca de especias que se notan especialmente al acercar la nariz. Elegante y fresco, el resultado es fruto de una maceración pero también de un reposo en botella, que permite que todas las notas se equilibren, lo que permite disfrutarlo y, sobre todo, repetir!. Y es que

en Valencia se ha convertido en algo muy natural tpedir un "kanallita", bien sea el rojo, el blanco o el Naranja, elaborado con maceración de piel de naraja Navelina.

Vermú Dulce&Kanalla Rojo es más que una bebida, es una experiencia única de sabor, una invitación a experimentar nuevos sabores y vivir momentos inolvidables.

Pero bueno, ¿qué os vamos a contar que no sepáis? Y si no lo habéis experimentado, recordad, ¡mejor vivirlo que contarlo! Salud!