



# Soberbo Vermouth

## VERMUTE

Inspirado em essências e registos antigos da Poças dos anos 30 e 40, o Vermouth Soberbo tem na sua base vinho de porto branco e infusões de 18 botânicos cuidadosamente selecionados e colhidos nas nossas quintas no Douro, resultando num balanço perfeito e original entre a doçura e o amargor

*Sugestão de consumo: Ideal como aperitivo, podendo ser servido fresco com uma pedra de gelo e casca de laranja ou como cocktail, com água tônica ou gin. Acompanha especialmente bem salada verde com tomate, queijo fresco e alcaparras*

### FICHA TÉCNICA

**QUALIDADE:**

Vermute

**ORIGEM:**

Portugal - Região Demarcada do Douro

**ENVELHECIMENTO:**

Uma base vínica, aromatizada com essências de plantas e frutos típicos das nossas propriedades

**ENGARRAFAMENTO:**

2020

**ENOLOGIA:**

Jorge Manuel Pintão  
André Pimentel Barbosa

### NOTAS DE PROVA

**COR:**

Amarelo palha

**AROMA:**

Casca de laranja e tangerina, esteva, açafreão, citrinos e alecrim

**PALADAR:**

*Envolvente e intenso. Nuances de mel e botânicos, com leve toque de amargor e frescura. Final bastante longo e fresco*

### AWARDS

*Medalha de Ouro, Sommelier Wine Awards 2020*

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**

18,55 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**

112,00 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**

4,41 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**

3,36

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

**DIMENSÕES (L X C X A):**

(cm) 18,80 x 28,50 x 23,00

**PESO (BRUTO / NET):**

(Kg) 7,37 / 4,61

**VOLUME:**

(cm) 4,50

**PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):**

6 / 16

**EAN:**

5601085003198

**CÓDIGO PAUTAL:**

22051090

**ITF:**

35601085003199