



# ANA CABALLO STYLISH VERMOUTH

## NOTA DE CATA

### TASTING NOTE

## Ana Caballo Vermouth Rojo

### Características Organolépticas

Esencia de color ámbar intenso y perfume de azahar. Elegante en boca con notas de flores de saúco, lirio de Florencia, azafrán y sándalo blanco, destacando las singularidades del azahar, el dicitamo y la canela. Como resultado un vermouth con un toque amargo que lo hace especial, delicado y a la vez profundo.

#### *Organoleptic Characteristics*

*Essence of intense amber color and perfume of orange blossom. Elegant in mouth with notes of flowers of elderberry, Florence lily, saffron and white sandalwood, highlighting the singularities of the orange blossom, safflower and cinnamon. As a result a vermouth with a bitter touch that makes it special, delicate and at the same time intense.*

## Ana Caballo Vermouth Blanco

### Características Organolépticas

Elixir de color dorado, brillante y limpio. Aroma de fruta verde y notas florales acompañado del inconfundible petricor. Intenso cítrico en boca, suavizado con notas de azahar y fresco herbario. Un vermouth blanco incomparable y cautivador.

#### *Organoleptic Characteristics*

*Elixir of golden colour, bright and clean. Aroma of green fruit and floral notes accompanied by the distinctive petricor. Intense citrus in mouth, softened with notes of orange blossom and fresh herbarium. An incomparable and captivating white vermouth.*

## Presentación

75cl. Botella de vidrio de alta calidad. Elegante como su contenido.

35cl. Botella de vidrio, minimalismo exterior, carácter interior.

#### *Formats*

*75cl. High quality glass bottle. Elegant as its content.*

*35cl. Glass bottle. Minimalism outside, personality inside.*



# ANA CABALLO

## STYLISH VERMOUTH

## NOTA DE CATA

### TASTING NOTE

#### Elaboración y Tiempos

Vermouth conseguido a partir de la fusión de una compleja formulación de botánicos de extrema calidad y de la no menos importante uva blanca Cayetana. Tres meses de maceración cuidada antes del embotellado dando paso a dos meses en botella para adquirir las características organolépticas.

#### *Elaboration and Times*

*Vermouth obtained from the fusion of a complex formulation of botanicals of extreme quality and the no less important white grape Cayetana. Three months of careful maceration before bottling, giving way to two months in the bottle to acquire the organoleptic characteristics.*

#### Variedad de uva: Cayetana blanca

Uva blanca autóctona de la ribera del Guadiana y Guadalquivir. De baja acidez, maduración media-tardía, color amarillo con matices verdosos, perfume intenso de fruta madura. Uva poco conocida en la creación de nuevas fórmulas. Interesante el índice de glicerol que confiere esta variedad.

#### *Cayetana grapes*

*Autochthonous white grape of the banks of the Guadiana and Guadalquivir. Low acidity, medium-late ripening, yellow colour with greenish hues, intense perfume of ripe fruit. Little known grape in the creation of new formulas. Interesting the index of glycerol that confers this variety.*

#### Organismos genéticamente modificados (GMOs)

El producto **NO** procede de OGMs según Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos modificados genéticamente.

#### *Genetically modified organisms (GMOs)*

*The product is **NOT** derived from GMOs according to Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food.*