

NOTA DE LOS ELABORADORES

Vermut La Janda combina la deliciosa intensidad del vino Oloroso con el toque de dulzor que aporta la Pedro Ximénez y un delicioso amargor final con el recuerdo de las plantas y botánicos autóctonos de la zona. Con este vermut Bodegas Álvaro Domecq da un paso más en su objetivo de mostrar la tradición de los vinos Jerez, su enorme variedad y sus distintas personalidades.



Ana Real, enóloga

VARIEDAD: Palomino y Pedro Ximénez

GRADO ALCOHÓLICO: 15,5 % Vol.

ELABORACIÓN:

Vermut La Janda se elabora a partir de un vino Oloroso que aporta intensidad y personalidad y un vino de la variedad Pedro Ximénez para obtener un agradable dulzor. Finalmente se incluyen extractos naturales de maceración con hierbas aromáticas y botánicos autóctonos.

NOTA DE CATA: Color castaño con aspecto brillante. En nariz predomina el aroma a hierbas como el ajeno y recuerdo a los vinos de Jerez, con notas de pasas y madera. Es un vermut cálido, con una deliciosa combinación muy bien equilibrada entre el amargor y el dulzor de la variedad Pedro Ximénez. Con buena persistencia, muestra un posgusto ligeramente amargoso con notas de pasas y madera.

LA BODEGA

La historia de lo que hoy es Bodegas Álvaro Domecq S. L. se remonta a 1850, año en el que se funda Bodegas Pilar Aranda, que durante siglos se consolidó como uno de los productores de mayor calidad del Marco de Jerez.

Pilar Aranda fue la primera mujer bodeguera del Marco de Jerez y la primera en ser elegida Capataz de Honor de la Fiesta de Vendimia. Hoy en día constituye un referente en el mundo del Jerez. Con el máximo respeto esa tradición y al importante lugar que ocupaba la bodega, en 1998, Álvaro Domecq Romero, gran aficionado al mundo de los vinos de su tierra, se hace cargo de la mítica bodega jerezana.

La seña de identidad de bodegas Álvaro Domecq S. L. continúa siendo la apuesta por la calidad y el compromiso con la tradición jerezana, manteniendo una forma de trabajar que durante años ha dado algunos de los vinos más apreciados en el mercado nacional e internacional.

Tras unos primeros años de trabajo exhaustivo, Bodegas Álvaro Domecq se incorpora a lo que hoy es Terraselecta, una compañía que elabora vinos en las principales zonas vinícolas españolas bajo una filosofía común que tiene como pilares fundamentales la búsqueda de terroir únicos y defensa de las variedades autóctonas para crear proyectos únicos que marquen la diferencia en las zonas donde se ubican.

