



Primer Vermú Argentino de alta gama.

Este Vermú estilo Torino, innovador y moderno con gran aporte vínico se hace posible a partir de las riquezas que nos brinda el suelo Argentino y el convencimiento de que estamos capacitados para estar a la par de los mejores del mundo.

Elaborado con uva ttorontés riojana, uva representativa por excelencia de argentina, proveniente de Cafayate, provincia de Salta. Estos viñedos ubicados a 1.800 metros de altura le aportan características muy especiales debido a lo particular de su terruño, haciendo así de este Vermú un producto único. Además cuenta con un mix de 25 botánicos; entre los cuales se destacan el boldo, la chaucha de vainilla, manzanilla, flores de rosas, genciana y lúpulo.

Se caracteriza por sus aromas florales y cítricos con notas especiadas, redondo y persistente en boca con un excelente balance entre dulces y amargos.

Ideal para consumir solo, con hielo, o en cocteles clásicos como el Negroni, Americano o Manhattan.

Gran parte del proceso se hace de forma artesanal manteniendo como ritual reunirse como equipo para pelar los cítricos que se utilizan en esta fórmula.

Partidas limitadas permitiendo un control minucioso de nuestra bebida.

Equipo Lunfardo