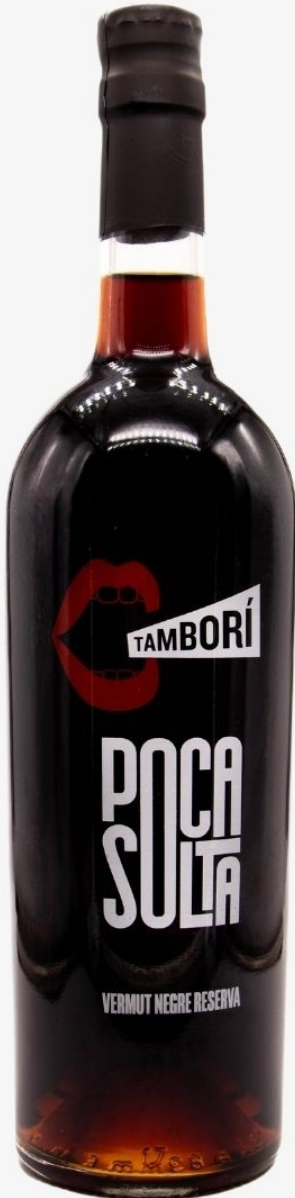


POCA SOLTA

VERMUT NEGRE RESERVA



Ubicats al bell mig de L'Empordà, Covica Empordà elabora els seus vins, caves i olis amb una tradició de 7 dècades. En aquests moments, la tercera generació té el desig d'integrar a petits productors de la zona i nous articles que parlin del caràcter de Covica i d'allò que es vol transmetre.

L'aperitiu és un espai per tu en una terrasseta del barri mentre llegeixes el diari: un moment en família per planificar sortides; un instant que s'allarga fins el vespre amb els amics explicant anècdotes... L'aperitiu és caràcter mediterrani. És per això que Covica crea una línia de productes que et serviran per vestir aquest moment tan arrelat i plaent.

REGIÓ ELABORACIÓ:
Alt Empordà, Catalunya . Espanya.

ANALÍTICA:
15% vol.

NOTA DE CATA
Vermut negre que presenta un color cafè brillant. En nas ofereix una potència balsàmica i les sensibles notes de la xocolata, l'anís estrellat, pebre verd i un suau romaní. En boca té una entrada dolça on hi participa la canyella, el caramel torrat i un cert frescor herbaci. El seu final llarg integra equilibradament la part dolça i amarga de la infusió.

MARIDATGE:
Ideal amb uns musclos al vapor o unes escopinyes al natural. També es pot servir amb unes broquetes de formatge feta i tomata xerri o amb un hummus acompanyat de crudités de verdures.

CONSELLS SERVEI:
Servir entre 8-10°C

CADUCITAT /CONSERVACIÓ:
Mantenir en un lloc fresc i sec i consumir preferentment en un any a partir de la seva data d'envasament. Un cop obert, es recomana mantenir refrigerat i consumir abans no passin 20 dies.

INGREDIENTS:
Selecció dels millors mostos i vins.
Herbes i espècies aromàtiques.

MÈTODE D'ELABORACIÓ:
Parteix d'una elaboració pròpia de vins i es segueix una recepta original del 1900. Es porta a terme una maceració amb donzell, coriandre, sajolida i altres botànics. Llavors, té una criança de mínim 3 anys per bota de roure.

AL·LÈRGENS
Diòxid de sofre i sulfits, traces de fruit sec

APTE PER DIETES:
Vegetariana i Celiaca.

BENEFICIS SALUT:
És molt bo per a obrir la gana i, a més a més, ajuda a netejar el paladar i deixar-nos preparats per a assaborir millor els aliments. Gràcies a les propietats de les herbes que conté també resulta un bon digestiu.

És antioxidant i té vitamines i nutrients que són molt bons per al nostre organisme.

SOSTENIBILITAT:
Producte de proximitat en envàs completament reciclable i reutilitzable.

PRESENTACIÓ

Ampolla bordalesa de vidre de 0,75L
Mesures: 28,5 x 7,2 cm
Pes unitat: 1,150Kg
Unitats per caixa: 6
Mida: 32,5 x 17,5 x 26 cm
Pes: 7,1Kg

PALET

Caixes per palet: 76
Mesures: Alt 145 + Ampl 80 + Prof 120 cm
Pisos palet: 4
Pes: 564,6 Kg

REFERÈNCIA

VIVM03COAC75

EAN

8437016798416