NORDESÍA
VERMÚ

Basados en nuestra climatología, orografía, orientación de nuestros viñedos y aprovechando la esencia que los suelos graníticos aportan a nuestros vinos, tienes ante ti tres vermús con una personalidad y frescura propias y un carácter genuinamente Atlántico que pretenden sorprender a quien se acerque a ellos.

No encontrarás la madurez ni densidad de otros vermús de corte clásico tan similares entre ellos. Nordesía persigue sorprender con su especial frescor y toques de acidez aportados por el origen vínico usando variedades autóctonas gallegas que lo dotan de su esencia y particularidad.

Un vermú diferente para disfrutar en buena compañía, tres monovarietales gallegos que rompen el corte clásico de la categoría de los vermús.

NORDESÍA
ES UN PRODUCTO ELABORADO POR:

galician original drinks

VERMÚ ELABORADO
A PARTIR DE UVA ALBARIÑO

NORDESÍA
BLANCO

"Delicado, emocionante y mágico, fresco y elegante. Atlántico en estado puro".

Hemos seleccionado las mejores laderas graníticas de viñedos del Val do Ulla donde cultivamos la mítica Albariño para elaborar el vino al que posteriormente añadimos un finísimo aguardiente previamente macerado con variedades autóctonas de plantas, raíces y flores usadas ya por nuestros antiguos en su búsqueda incesante de la sabiduría a lo largo del Camino. Como resultado, este excelente vermú galego con un carácter genuínamente Atlántico.

De nariz expresiva donde además de las características propias de la variedad Albariño (manzana y melocotón), nos encontraremos con notas de piel y caramelo de naranja, fragantes mentolados, hierbas medicinales, sensaciones herbáceas de ajenjo, que lo hacen fragante, complejo y atractivo.

La boca es una perfecta fusión de cítricos maduros y balsámicos, con una frescura descarada, vibrante, que lo hace eléctrico y divertido. Al mismo tiempo, aflora su amargor de almendra cruda, muy bitter, con un fondo salino que enfatiza su carácter oceánico.

MARIDAJE

Dialoga perfectamente con platos con predominio de ácidos, tanto ensaladas como salpicones o escabeches. Perfecta combinación para tapas de bivalvos gallegos como almejas o berberechos o macerados como los boquerones, anchoas o caballas; un maridaje ideal para el mejillón en escabeche.

Su carácter Atlántico le permite combinaciones con comidas internacionales, pescados en crudo (tipo sushi) ceviches peruanos, salazones de pescado, platos de cocina asiática aderezados con soja e incluso cocinas con eminente protagonismo de las especias como la Hindú o la Mexicana.

Disfruta de un consumo responsable: 15 . Prohibida la venta a menores de 18 años