

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.







"Grácil y divertido, versátil y goloso, fresco y elegante, Atlántico en estado puro".

En unos bancales imposibles, en lo alto de la Ribeira Sacra donde cualquier labor de viticultura se convierte en un trabajo de héroes, se cultiva la variedad de uva Mencía que da forma a nuestro vermú tinto.

Un vermú hechizante, de alta intensidad, expresividad y sensibilidad, que descubre en la nariz una combinación de pura fruta, atrevida y fresca, donde la cereza encuentra a la nectarina y la manzana, a la que acompañan sensaciones especiadas que lo hacen fino, vibrante y delicado.

Esta nariz, precisa y limpia, va dando lugar a un sinfín de sofisticados matices que dan paso a una boca plena, directa y cremosa como el abrazo de una mujer pantera, haciendo de él, un vermú de enorme fuerza y gran sensualidad.

MARIDAJE

Una buena elección para acompañar durante toda la comida, marida con recetas especiadas con pimentón (como el pulpo o la carne 'o caldeiro') también platos grasos (carnes de cerdo y ternera a la brasa, embutidos...).



