

LINCE ROJO

VERMUT ARTESANAL

“TENER PERSONALIDAD ESTÁ EN PELIGRO DE EXTINCIÓN”

VERMUT ROJO PREMIUM ARTESANAL

Lince Rojo es un vermut rojo premium de perfil equilibrado y bien estructurado, con correcta integración de los botánicos sobre una base vínica de alta calidad y un ligero toque de **bellota**.

Un vermut concebido para gente con personalidad que busca equilibrio y autenticidad en cada copa.

NACIDO EN TIERRA DE LINCE.

Vista: Color rojo caoba intenso con reflejos rubí, limpio y brillante.

Nariz: Aromática y elegante, con clara presencia de botánicos naturales. Destacan las notas cálidas de **canela y clavo**, perfectamente integradas con matices herbales de **ajenjo** y otras **hierbas mediterráneas**. Aparece un sutil fondo tostado que recuerda a la **bellota**, aportando un carácter auténtico y muy ligado a la dehesa extremeña.

Boca: Equilibrado y sedoso, con una agradable combinación entre dulzor y amargor. Los botánicos se expresan con armonía, aportando complejidad sin perder frescura. La canela y el clavo aportan calidez, mientras el ajenjo estructura el conjunto.

Final: Persistente y elegante, con un delicado recuerdo especiado y ese distintivo **toque de bellota**, que aporta personalidad y un inconfundible sello ibérico.

NUTRITIONAL INFORMATION / INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Average values / Valores medios Per 100 ml

Energy / Valor energético

550 kJ / 132 kcal

Fat / Grasas

< 0.5 g

of which saturates / de las cuales saturadas

< 0.1 g

Carbohydrates / Hidratos de carbono

13.7 g

of which sugars / de los cuales azúcares

13.4 g

Protein / Proteínas

< 0.5 g

Salt / Sal

0.00 g

Alcohol content / Grado alcohólico: 15% vol.



CAJAS DE 6 UNIDADES

- Servir entre 6–8°C
- Ideal como aperitivo
- Servir con hielo y con una rodaja de naranja o limón
- Perfecto para cocktails premium