



VERMUT LACUESTA

CONZIA

Somos elaboradores de vermut desde 1937 con la misma fórmula tradicional, la Conzia, que da nombre a la nueva creación.

Elaborado a partir de nuestra fórmula original, de manera artesanal, con 24 botánicos seleccionados que maceran en barrica, convirtiéndose en el alma de todos nuestros vermouths y otorgándoles la personalidad que los define. Una vez elaborado el vermut base, Conzia comienza un proceso de evolución en nuestras mejores barricas de roble francés. Sin prisa, durante 36 meses, las 10 barricas de esta primera edición sufren una merma considerable, quedando el equivalente a 9 barricas al final del proceso.

Conzia representa el saber hacer de la familia Martínez Lacuesta, el vermut elevado a la categoría de las bebidas más nobles, con una estructura y concentración que lo hacen único. Embotellado bajo la definición de vermut de guarda, como reza su etiqueta, sigue su evolución en botella.

Conzia se presenta en tonos ámbar, brillante, con mayor concentración de color. Muy expresivo e intenso aromáticamente. Destacando dentro de la complejidad aromática encontramos balsámicos y cítricos. En el paladar, su textura, sin perder el equilibrio entre dulzor, amargor y frescura que caracteriza todos nuestros vermouths, ha ganado en amplitud y untuosidad, que invitan a degustarlo lentamente.

Aconsejamos servirlo frío, en una copa amplia, para que pueda expresar todo su potencial.

Graduación alcohólica: 16%

Disponible en 75 cl

Contiene sulfitos



Martínez Lacuesta

BODEGAS EN

HARO DESDE 1895

Paraje de Ubieta s/n. 26200 Haro (La Rioja) SPAIN Tel.: (+34) 941 310 050 www.martinezlacuesta.com