



# VERMÚ LUNFA

**PRODUCTO**

LUNFA ROSADO

**ORIGEN**

BUENOS AIRES, ARGENTINA

**GRADO ALCOHOLICO**

15,5 % ALC./VOL.

**ELABORADO**

COFERMENTADO DE PINOT NOIR Y SAUVIGNON BLANC MAS MIX DE 29 BOTANICOS.

Este Vermu rosado nace de la cofermentación hecha a partir de un Pinot Noir, y un Sauvignon Blanc, en valle de Uco, Mendoza. De la mano de Gonzalo Tamagnini, enólogo de Desquiciado Wines, elaboramos este vino pensado desde su comienzo para ser la base de esta apuesta que era el "Lunfa Rosita". Este base vínica se integra con un mix de 29 botánicos seleccionados por nuestro maestro de recetas "Julian Varea", quien a través de esta nueva fórmula construye su homenaje a la naranja amarga; botánico fundamental para la formulación en la perfumería.

Lunfa rosado presenta una nariz fresca, con notas cítricas y florales que sorprenden en su elegancia. En boca muestra una estructura bien marcada, se acentúa con gran presencia la naranja amarga. También sorprenden las notas de madera de sándalo y raíz de regaliz que acompañan el cardamomo para completar un armazón cítrico de gran complejidad.