

# VALDESPINO

## APERITIFS

*Aperitivo Jerezano*

### VINO DE QUINA

Este aperitivo es el resultado de un “coupage” de Olorosos muy viejos con Pedro Ximénez de las soleras de nuestro icónico PX “EL Candado”. Realizamos una maceración “hidro-alcohólica” de raíz de cinchona (Quina) con raíz de genciana, además de extracto natural de regaliz y nuez moscada, junto con una selección de cítricos desecados, como pomelo y naranja de Andalucía.



Color caoba oscuro, con tonos cobrizos.



Aromas especiados, destacan las notas vegetales de los botánicos y el vino de Jerez oloroso.



Notas ligeramente amargas de la quina, bien ensambladas con los botánicos (regaliz, nuez moscada) y recuerdos de frutos secos (dátiles, pasas sultanas). Un toque cítrico muy elegante, junto con el amargor quinado, aportan un largo, cálido final.



Ideal como complemento en coctelería. (Rum Old Fashioned, Negroni, Manhattan...). También resulta un aperitivo perfecto en vaso bajo, con hielo, una ramita de canela y una rodaja de naranja. Acompañar con unas patatas fritas (“chips”), aceitunas y encurtidos.



FORMATO  
75 cl.



GRADOS  
17,5°



BOTELLA  
Bordalesa



UNIDADES/CAJA  
6



CAJAS/PALET  
95



MEDIDAS CAJA  
31x17x25 cms.



EAN BOTELLA  
8412449105086



EAN CAJA  
8412449570280



PESO BOTELLA  
1,33 kgs.



PESO CAJA  
8,17 kgs.

**JOSÉ ESTÉVEZ**

WINES & SPIRITS  
[www.grupoestevez.com](http://www.grupoestevez.com)