

# LA GAVIOTA MARIOLA DE AUTOR

Nuestro clásico, el auténtico,  
con cuerpo y elegancia

16.00€\*

\*IVA incluido PVP



Premis Gastronòmics *Mallorca* 2024

PREMI NOVA INICIATIVA D'EMPRESA

PROMOCIÓ AGROALIMENTARIA

## INGREDIENTES

- Oloroso
- Alcohol Vínico
- Azúcar Invertido
- Hierbas aromáticas

## ALERGENOS:

- Sulfitos, por debajo de los límites establecidos legalmente.

## FICHA TÉCNICA

Kj	654
Kcl	156
Grasas	0
De las cuales saturadas	0
Hidratos	18
De los cuales azúcares	18
Proteínas	0
Sal	0



Es nuestra versión clásica.

Un vermut con botánicos más pronunciados, con más cuerpo, el vermut que te recordará a esos años 80 con ese punto de amargura y a la vez cítrico que tan bien acompaña a esas patatas fritas o esos mejillones.

Cada sorbo es una invitación a conectar con tus seres queridos, a celebrar los momentos especiales y a crear nuevos recuerdos inolvidables.

Elaborado con mimo y dedicación

Utilizamos solo las mejores hierbas y especias mediterráneas, seleccionadas cuidadosamente para crear un sabor único.

Cada botella es elaborada artesanalmente, con mimo y atención al detalle.

Nos apasiona el vermut y queremos que tú también lo disfrutes.

Un sabor auténtico y lleno de carácter

Notas de hierbas aromáticas, especias mediterráneas y madera.

Un toque cítrico que aporta frescura al conjunto.

Final largo y persistente.

Se puede servir frío o con hielo.

## CONTACTO

+34 676 546 996

lorena@lagaviotamariola.com

