

15% vol. 100cl

Vermouth Miró Rosso

Elaborado siguiendo la fórmula original de la familia Miró, una receta basada en una combinación única de hierbas aromáticas naturales mediterráneas y alpinas.

GALARDONES



Apariencia

De color rojo tierra con matices de color teja, nitido y brillante.

Aromas

Conjunto aromático muy intenso y fresco. Marcados balsámicos y especiados que dejan en segundo plano las notas caramelizadas.

Sabor

Paso por boca muy especiado, con toques de romero, tomillo, ajeno, cardamomo, hinojo, regaliz de palo y un toque anisado. Con agradable y prolongado amargor y elegantes notas cítricas.

Postgusto

Largo y muy equilibrado.



15% vol. 100cl

Vermouth Miró Bianco

El amargor característico del ajenjo y genciana con notas de hierbas aromáticas, especias dulces y cítricos refrescantes hacen destacar al Miró Bianco. Un vermouth atrevido, brillante y con muy buena estructura que lo hacen perfecto para tomar solo o para mezclar en cócteles clásicos y modernos.

Apariencia

Cristalino, nítido y brillante, con reflejos amarillentos y verdosos.

Aromas

Suave y ligeramente afrutado (limón, manzana), flores dulces (vainilla) y plantas medicinales.

Sabor

De entrada dulce, con sabor a vino blanco, fresco y de paso sedoso, pero con un marcado amargor herbal, que exalta la perfecta armonía de los sabores intensos de sus botánicos.

Postgusto

Largo y agradable final de boca.

GALARDONES



18% vol. 100cl

Vermouth Miró Extra Dry

Elaborado siguiendo la fórmula original de la familia Miró, una receta basada en una combinación única de hierbas aromáticas naturales mediterráneas y alpinas. Este vermut goza de una elaboración especial con un contenido bajo de azúcar lo que lo convierte en el ingrediente ideal para la preparación cualquier buen cóctel.

Apariencia

De color cristalino y reflejos amarillentos muy pálidos, limpio y nitido, con matices verde esmeralda.

Aromas

Intensos y frescos aromas a hierbas del bosque, fruta cítrica madura y enebro.

Sabor

Fresca acidez, equilibrado, con matices cítricos y gran carácter seco en boca. Cuerpo ligero, paso sedoso con matices amargos de las hierbas y las plantas.

Posgusto

Largo y agradable final de boca.

GALARDONES



15% vol. 100cl

Vermouth Miró Fusion

Primer vermut premium con carácter Mediterráneo elaborado con una doble maceración de oliva arbequina. Un vermut de autor con esencia de cítricos y ajeno, entre otras hierbas aromáticas, creado de la mano del chef con cinco Estrellas Michelin Paco Pérez.

Apariencia

De color caoba intenso con reflejos verdosos.

Aromas

Aromas a hierbas mediterráneas como romero, tomillo, laurel, aceitunas, regaliz, cítricos y ajeno.

Sabor

Muy sabroso, sedoso y meloso al paladar. Con sutiles toques de regaliz, de piel de naranja y un eco de anís estrellado que juegan melódicamente con la gran amplitud aromática de este vermut. Su acento mediterráneo, de salinidad y plantas aromáticas típicas como el tomillo y el romero –comunmente utilizadas en el aliño de aceitunas– recuerdan su doble maceración con oliva arbequina.

Posgusto

Largo y muy equilibrado.

GALARDONES



16% vol. 100cl

Vermouth Miró Reserva Organic

Miró Organic Reserva es un vermut que se preocupa de que todos sus ingredientes sean ecológicos, desde el vino base hasta cada uno de los más de 40 botánicos que le aportan un carácter diferente. Todo muy bien ensamblado nos da un vermut fresco, complejo, único que envejece en barricas de roble francés. Servido solo, con un golpe de soda o en cocktail, este vermut está hecho para disfrutarse.

Apariencia

Color caoba oscuro con reflejos ámbar

Aromas

fresco y silvestre, con notas mentoladas, balsámicas y recuerdos de especias como la canela, el cardamomo o los frutos secos.

Sabor

entra como el terciopelo y con poder. Las notas dulces y su textura cremosa, casi de chocolate amargo, se funden con un final largo amargo muy placentero, repleto de matices herbáceos y un toque de regaliz amargo.

Postgusto

Largo y agradable final de boca.

GALARDONES



16% vol. 100cl

Vermouth Miró Reserva

Elaborado según la antigua fórmula de la familia Miró y envasado después de un largo proceso de maceración con combinación única de hierbas naturales, el MIRÓ Reserva destaca por su inimitable sabor.

GALARDONES



Apariencia

De color caoba con reflejos ambarinos, nítido y brillante.

Aromas

Aromas dulces con notas torrefactas y especiadas. Con toques de madera que se suavizan con la frescura de las plantas naturales. Matices frescos, mentolados, genciana, ruibarbo, piel de naranja, vainilla y plantas mediterráneas como el romero y el hinojo.

Sabor

Untuoso, con cuerpo y carácter. Paso por boca aterciopelado, muy fresco y herbáceo. Marcados balsámicos, regalz de palo y caramelo, con toque amargo y especiado.

Postgusto

Muy equilibrado con gran persistencia en boca.



