

MAAL

# MENJUNJE

VERMUT DE MALBEC ROSADO



## DESCRIPCIÓN

Nos encantan esas tardes con amigos que arrancan con vermú y terminan con vino. Inspirados en esos momentos nació Menjunje, el vermú de MAAL. Una base de Malbec rosado macerado con una premeditada mezcla de especias, botánicos y flores. Algo herbáceo, cítrico y muy fácil de tomar, Menjunje es el aperitivo perfecto para acompañar anécdotas y carcajadas.

## INGREDIENTES

- Vino rosado de Malbec (Ambiguo La Joven)
- Agua desmineralizada
- Azúcar rubia
- Alcohol de cereal de origen agrícola
- Ajenjo
- Manzanilla
- Peperina
- Cardamomo
- Enebro
- Coriandro
- Canela en rama
- Clavo de olor
- Nuez moscada
- Hibiscus
- Regaliz
- Anís estrellado
- Piel de limón
- Piel de naranja

## MACERACIÓN

Tipo de vermut: Rosado

Vol Alc: 16,5

Formato: 750 ml

Lugar de elaboración: Valle de Uco, Mendoza, Argentina.