



Descripció: “VERMUT ROJO FUSIÓN” Es una mezcla de caracteres, de sabores y de sensaciones donde se ha querido crear una experiencia gastronómica en la cual distinguimos la personalidad de cada uno. Así, la tradición y la autenticidad de uno se mezcla con la libertad, la sensibilidad y la transformación del otro. Elaborado a doble maceración con el objetivo de mantener la personalidad de MIRÓ y la sutileza PACO PÉREZ aportando aires mediterráneos con sus nuevos ingredientes. En la etiqueta diseñada se ha querido describir exactamente lo que transmite el sabor del propio vermut: una experiencia gastronómica con fusión de caracteres. El dibujo central de la etiqueta es una representación simbólica de una creación culinaria formada por los elementos mediterráneos que caracterizan al chef y los toques tradicionales que describen a Miró. Como bien dice el nombre, en la etiqueta se ha explicado la fusión, la simbiosis entre las dos personalidades creadoras de este vermut. PACO PÉREZ Es un reconocido chef catalán que cuenta con 5 estrellas Michelin. Dos en el restaurante Miramar de Llançà y dos en el restaurante Enoteca del Hotel Arts de Barcelona, los dos inspirados en la comida y los

# La Branca

sabores. Tene un acento muy mediterraneo, de aquella salinidad y de las plantas aromaticas tipicas, los tomillos, el romero, el laurel..., plantas protagonistas que tambien se utilizan para curar las aceitunas. ¡ Es que podemos decir que las aceitunas han madurado este vermouth con su toque de magia.

## Miró Fusión Paco Pérez

### Emilio Miro Salvat



Vermut Vermell

Catalunya

Catalogat. Sense existències

0.00€

IVA del 21 % inclòs

mirpcpz

Graduació: 15.0°

Quantitat: 100 cl

Pes aproximat:1.60 gr