



Buscando recuperar la tradición italiana del aperitivo y a partir de una base de vinos de alta gama de cepas Cabernet Franc y Malbec, la Familia Persano crea Alfonsina, la primer vermutería del Valle de Uco, Mendoza. Es un vermouth de baja intervención, hecho con hierbas autóctonas y aromáticas, especias, flores y cítricos, que maceran en alcohol de cereal e integran en barricas de roble durante 24 meses, logrando así el sabor único de Alfonsina.





ALFONSINA VERMOUTH SPEZIATO

Cabernet Franc / Paraje Altamira, Mercedes, Argentina.

Nota de Cata:

Hierbas: Ajenjo, eneldo, hinojo, estragón, entre otras.
Herbáceo, seco, notas a pimienta.



ALFONSINA VERMOUTH FLOREALE

Malbec / Paraje Altamira, Mercedes, Argentina.

Nota de Cata:

Hierbas: Ajenjo, ciruela, cereza, cacao, entre otras.
Frutal, dulce, notas a frutas rojas maduras.



ALFONSINA VERMOUTH ROSÉ

Rosado de Malbec / Paraje Altamira, Mercedes, Argentina.

Nota de Cata:

Hierbas: Pomelo, ajenjo, eneldo, coriandro, entre otras.
Cítrico y seco, notas a pomelo.



ALFONSINA VERMOUTH TROPICALE

Rosado de Malbec / Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Nota de Cata:

Oriundo de Paraje Altamira, Valle de UCO. Composicion
Varietal: Naranja de Chardonnay & Semillon. Hierbas: Coco,
cardamomo, Canela & Pimienta de Jamaica. Caracter muy dulce
y tropical.