

VERMUT ZARRO, UN VERMUT MADRILEÑO CON CORAZÓN COSMOPOLITA

Vermut Zarro, el Vermut de Madrid presenta su Vermut Rojo en **FIGUR - Pabellón 9, Stand 9C14-**. Un vermut repleto de carácter y personalidad, perfecto para saborear el Madrid más auténtico en cada sorbo.

Vermut Zarro acude a la Feria Internacional del Turismo para deleitar a los visitantes con el auténtico sabor de Madrid: **Vermut Zarro Rojo**, perfecto para satisfacer incluso a los paladares más cosmopolitas.



Con su presencia en **Fitur**, Vermut Zarro quiere conquistar a turistas, visitantes y madrileños con el sabor del Madrid más auténtico. Su vermut es fruto de una receta secreta, elaborada artesanalmente desde 1968 con una exclusiva mezcla de hierbas aromáticas selectas y vinos de calidad, puro carácter y sabor.

Vermut Zarro, el Vermut de Madrid, reivindica con orgullo sus orígenes castizos y reclama, con su presencia en **Fitur**, un lugar propio para que el mítico vermut de la hora del aperitivo madrileño se convierta también en uno más de los múltiples atractivos de la oferta gastronómica y turística de la comunidad madrileña.

Información Corporativa

Vermut Zarro es el Vermut de Madrid, un vermut elaborado artesanalmente desde 1968, con mimo y

cuidado, con los mejores ingredientes naturales y vinos de calidad.

Un vermut genuino y con historia, orgulloso de sus orígenes castizos y más aún de su sabor único en el mundo, y es que, en grifo o en botella, **Vermut Zarro** es el auténtico sabor del vermut de Grifo gracias a su fórmula única en la que se combinan vinos de calidad y una mezcla de hierbas aromáticas seleccionadas una a una, infusionadas y maceradas en bodega de roble.

Zarro es un vermut con carácter que conquista a los paladares más exigentes y triunfa gracias a sus variedades, perfectas para todos los gustos y los distintos momentos del día: **Vermut Zarro Blanco**, **Vermut Zarro Rojo** y **Zarro Reserva**.

Para más información: www.elvermutdemadrid.com



Contacto Agencia de Comunicación:

Elisabet FLORES Y GUEVARA | Aportaciones Innovadoras S.L.

Tel. + 34 91 559 43 41 Móvil + 34 605 626 088 | Email: elisabet@aportacionesinnovadoras.com