

OSBORNE

DESDE 1772

Bodegas Osborne rinde homenaje al vino de Jerez con la presentación de su *Vermouth*

Bodegas Osborne se suma a la gastrotendencia del momento y anuncia en Vinoble 2018 el lanzamiento de su propio vermú con base en soleras de Vinos de Jerez.

El Puerto de Santa María, 04 de Junio de 2018. Bodegas Osborne acaba de anunciar en Vinoble el lanzamiento de su propio vermouth. Elaborador de vinos de Jerez desde 1772, la centenaria bodega quiere rendir tributo a esta tradición con un delicado *Vermouth* a base de la combinación de dos de sus afamados vinos de Jerez, Medium y Pedro Ximénez, que aportan un toque ligeramente dulce, intenso y untuoso.

El *Vermouth* de Osborne, con un carácter aterciopelado genuinamente andaluz, culmina en una armonía de sabores procedentes de una selección de botánicos típicos de la zona, entre los que destacan el ajeno, la hierba gitana y un especial toque de frescura de la piel de naranja amarga.

Con este lanzamiento, Bodegas Osborne pretende recuperar la tradición de un producto centenario que vuelve a estar más de moda que nunca (de hecho, las ventas en España del famoso aperitivo crecieron más de un 7% el año anterior). Osborne ha puesto todo su expertise como como elaborador de vinos de jerez para el lanzamiento de su *Vermouth Premium*.

Colofón a Vinoble 2018

El lanzamiento del *Vermouth* de Osborne pone el colofón a una edición de Vinoble 2018 que está siendo muy activa para el Grupo Osborne, presente con dos catas, ambas con *sold out*. Hoy tiene lugar la cata 'Sherry on the Rock': el primer maridaje de Rock y Vino de Jerez. Osborne ha seleccionado 6 vinos de Jerez que se han armonizado con 6 temas míticos de la historia del rock, interpretados por una guitarra muy especial: la Gibson Custom SG Osborne 'Toro', fabricada con madera de una bota de vino de Jerez.

OSBORNE

DESDE 1772

La segunda cita con Osborne llegará mañana en Gastrovinoble con la cata 'De Jabugo a Jerez con Cinco Jotas', que nos plantea un *road trip* para combinar los sabores más típicos de estas dos regiones andaluzas. Los asistentes podrán conocer en detalle las particularidades del Jamón de bellota 100% ibérico Cinco Jotas; un tesoro del patrimonio gastronómico español que nace en un microclima extraordinario a partir de unos cerdos ibéricos puros que se alimentan exclusivamente con bellotas. Un manjar que será maridado con 5 vinos de la D.O. Jerez-Xerez-Sherry de Bodegas Osborne; cada corte de jamón estará casado con un vino distinto: Fino Quinta, Manzanilla Osborne, Fino Coquintero, Amontillado V.O.R.S. 51-1ª y Oloroso Seco Bailen.

Acerca de Osborne

La compañía española Osborne -propietaria de marcas de renombre internacional como el jamón de bellota 100% ibérico Cinco Jotas, el vino de Rioja Montecillo, los brandies Carlos I, 1866 y Magno, la ginebra Nordés y Anís del Mono, entre otras- tiene un objetivo claro: seleccionar, elaborar y acercar a consumidores en todo el mundo los productos y marcas de alimentación y bebidas de mayor autenticidad y prestigio.

Desde su origen en 1772, Osborne ha mantenido su apuesta por la máxima calidad, la innovación y la internacionalización. Actualmente, está presente con sus distintas marcas en más de 50 países. La compañía complementa su negocio de elaboración y comercialización de sus propias marcas con la actividad de distribución en España de importantes marcas de terceros como Brockmans Gin, Russian Standard Vodka, Zubrowka Vodka, Ron Flor de Caña, Whisky 100 Pipers y Passport Scotch Whisky.

Así mismo, Osborne es la propietaria de la marca del Toro de Osborne, sin lugar a dudas uno de los signos distintivos más renombrados de España. Las más de 90 enormes vallas metálicas se sitúan estratégicamente en las principales carreteras españolas y son reconocidas internacionalmente como una de las grandes obras de la historia de la publicidad.

Osborne gestiona y canaliza toda su actividad de Responsabilidad Social Corporativa a través de la Fundación Osborne, que centra sus esfuerzos en la promoción del empleo y del emprendimiento entre los jóvenes, además de velar por la conservación y difusión del patrimonio histórico de Osborne.

OSBORNE

DESDE 1772

Contacto de Prensa:

Fly Me to the moon para Osborne. Teléfono: 91 781 25 06

[Berta Corrochano](#) / [David Málaga](#) / [Almudena Rodríguez](#)

[Ivan Llanza Ortiz](#), Director de Comunicación de Osborne

Teléfono: 956 86 90 00

Nota de prensa