



Vermut Capçanes

Variedades:

- Garnacha blanca
- Macabeu

Vinificación:

- El vino blanco es aromatizado con hierbas como la flor de sauce y la salvia. Posteriormente se encabeza el vino con azúcar y alcohol, antes de que empiece su envejecimiento en las barricas de roble francés.
- Una vez finaliza su envejecimiento, clarificamos y embotellamos el vermut

Envejecimiento:

- Envejecido con el método Solera en barricas de roble francés, el tiempo medio de envejecimiento supera los 24 meses.

Producción total:

- Aproximadamente 30.000 botellas (75cl.)

Análisis:

- 16.5 % vol. Alcohol
- 100 g/l azúcar residual

Nota de cata:

- De tonalidades caoba con reflejos rojizos rubí. En nariz desprende esa fragancia con los aromas de la flor de sauce y salvia. En el paladar encontramos un cuerpo generoso y amplio, con un suave dulzor que le da un equilibrio perfecto al ligero amargor que encontramos. Caramelo tostado, hierbas de montaña, cuero y frutos secos son los aromas que añaden aun más complejidad a este Vermut.

Maridaje:

- Candidato ideal para maridar con un amplio abanico de aperitivos: aceitunas, patatas, frutos secos, etc. ¡También es un muy buen compañero de postres como la tarta de queso, la crema catalana y los turrones!

