



## Vermut Capçanes

---

### Varietats:

- Garnatxa blanca
- Macabeu

### Vinificació:

- El vi blanc es aromatitzat amb herbes com la flor de saüc i la sàlvia. Posteriorment, s'encapçala amb sucre i alcohol abans de que comenci el seu envelliment en les botes de roure francès.
- Una vegada acaba l'envelliment, clarifiquem i embotellem el vermut.

### Envelliment:

- Envellit amb el mètode *Solera* in botes de roure francès, el temps mig d'envelliment supera els 24 mesos.

### Producció total:

- Aproximadament 30.000 ampolles (75cl.)

### Anàlisi:

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

### Nota de tast:

- De tonalitats caoba amb reflexes vermells rubí. En nas desprèn els seus aromes de la flor de saüc i la sàlvia. En boca trobem un cos generós i ampli amb una suau dolçor que li dona un equilibri perfecte a la lleugera amargor. Caramel torrat, herbes de muntanya, cuir i fruits secs són els aromes que afegeixen encara més complexitat a aquest Vermut.

### Maridatge:

- Ideal candidat per maridar amb un ampli ventall d'aperitius: olives, patates, fruits secs, etc. També és un molt bon company de postres com el pastís de formatge, la crema catalana i els torrons!

