

## Vermut de Capçanes

---

### D.O. Montsant

#### Vinificació:

Vi base aromatitzat amb herbes com flor de saüc i 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.

#### Criança:

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

#### Anàlisi:

- 16,5% vol. Alcohol
- 4,3 g/l acidesa total
- 100 g/l sucres residuals

**Producció:** aproximadament 30.000 ampolles (75cl)

**Nota de tast:** De tonalitats caoba amb reflexes vermells robí. 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!

