

## *Vermut de Capçanes*

### Nota de cata

*Color castaño oscuro con toques caoba y caramelo*

*En nariz tiene un aroma peculiar con notas de genciana, saúco y salvia*

*En boca presenta un buen cuerpo, suave dulzor, amargor agradable y una estructura muy equilibrada que invita a beberlo solo o con hielo.*

### Maridaje

Ideal con todo tipo de aperitivos: aceitunas, berberechos, patatas chips, frutos secos...e incluso para cocinar esos platos en los que interesa aportar un toque de dulzor y aroma mediterráneo.

### Variedades

*Garnacha blanca*

*Macabeo*



### Elaboración

El vino blanco se encabeza con alcohol vínico y azúcar.

Posteriormente se cría en barricas de roble francés en un sistema de soleras.

Una vez finalizada la crianza, es clarificado, filtrado y finalmente embotellado.

La genciana, flor de saúco, bayas de enebro y salvia son las hierbas y raíces que dan el carácter a nuestro vermut.

### Envejecimiento

Más de 24 meses en barricas de roble francés.

Se realiza un cupaje de tan sólo de una parte de la barrica, con lo que se mantiene una solera de vino antiguo, y una parte de vino nuevo (sistema de soleras).

### Viñedos

### Análisis

- Alcohol: 16.5% vol
- Azúcar: 120 g/l

### Premios y menciones

- Guía Intervinos 2019: 90p.
- Premis Vinari dels Vermuts catalans 2016: Bronze Medal.
- Guía Peñín de los destilados y la coctelería 2018: 91 puntos