



CELLER DE CAPÇANES

VERMUT DE CAPÇANES BLANC

DO Montsant

*El seu secret...? La delicada maceració d'herbes aromàtiques, botànics i arrels
en el nostre vi blanc, ressalta el seu caràcter seductor.*



VARIETATS

Garnatxa Blanca



VINIFICACIÓ

Vi base de garnatxa blanca, aromatitzat amb herbes com la flor de saüc i la sàlvia.

Posteriorment s'encapçala el vi amb sucre i alcohol, clarifiquem i embotellem el vermut.



ANÀLISI

- 15,5% vol. Alcohol
- 80,04 g/l sucre residual



PRODUCCIÓ

Aproximadament 3.000 ampolles (75cl)



NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid, amb tonalitat de palla i brillant.

Aromes cítrics i especialment florals, destaca la fragància dolça i delicada de la flor de saüc i els herbacis i frescos de la sàlvia.

Al paladar fresc, suau i sedós.

La seva agradable dolçor li dona l'equilibri perfecte a la lleugera amargor final.



MARIDATGE

Aquest vermut permet una gran diversitat de combinacions. Perfecte amb plats frescos, com formatges suaus, peixos blancs, mariscs i amanides.

Gaudint d'un aperitiu amb olives, fruits secs, i embotits lleugers.

O simplement amb gel i una rodanxa de taronja o llimona.

