



CELLER DE CAPÇANES

# VERMUT DE CAPÇANES BLANCO

DO Montsant

*¿Su secreto...? La delicada maceración de hierbas aromáticas, botánicas y raíces en nuestro vino blanco, resalta su carácter seductor.*



## VARIEDADES

Garnacha Blanca



## VINIFICACIÓN

Vino base de garnacha blanca, aromatizado con hierbas como la flor de saúco y la salvia.

Posteriormente se encabeza el vino con azúcar y alcohol, clarificamos y embotellamos el vermut.



## ANÁLISIS

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



## PRODUCCIÓN

Aproximadamente 3.000 botellas (75cl)



## NOTA DE CATA

Color amarillo pálido, con tonalidad pajiza y brillante.

Aromas cítricos y especialmente florales, destaca la fragancia dulce y delicada de la flor de saúco y los herbáceos y frescos de la salvia.

En el paladar fresco, suave y sedoso.

Su agradable dulzura le da el equilibrio perfecto a la ligera amargura final.



## MARIDAJE

Este vermut permite una gran diversidad de combinaciones. Perfecto con platos frescos, como quesos suaves, pescados blancos, mariscos y ensaladas.

Disfrutando de un aperitivo con aceitunas, frutos secos y embutidos ligeros.

O simplemente con hielo y una rodaja de naranja o limón.