



CELLER DE CAPÇANES

VERMUT DE CAPÇANES

DO Montsant

*El seu secret...? La delicada maceració d'herbes aromàtiques al vi,
i l'envelliment en roble francès, que resalta el seu caràcter seductor.*



VARIETATS

Garnatxa Negra



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* en 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 3.000 ampolles (75cl)



NOTA DE TAST

De tonalitats caoba amb reflexes vermells robí. En nas desprèn aromes de flor de saüc i 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!

