

CELLER DE CAPÇANES

VERMUT DE CAPÇANES

DO Montsant

¿Su secreto...? La delicada maceración en el vino de hierbas aromáticas, y el envejecimiento en roble francés, que resalta su carácter seductor.



VARIEDADES

Garnacha Tinta



VINIFICACIÓN

Vino base aromatizado con hierbas como la flor de saúco y la salvia. Posteriormente se encabeza el vino con azúcar y alcohol, antes de que empiece su envejecimiento en las barricas de roble francés. Una vez finaliza su envejecimiento, clarificamos y embotellamos el vermut



CRIANZA

Envejecido con el método Solera en barricas de roble francés, el tiempo medio de envejecimiento supera los 24 meses.



ANÁLISIS

- 16,5% vol. Alcohol
- 4,3 g/l acidez total
- 100 g/l azúcares residuales



PRODUCCIÓN

Aproximadamente 3.000 botellas (75cl)



NOTA DE CATA

De tonalidades caoba con reflejos rojizos rubí. En nariz desprende esa fragancia con los aromas de la flor de saúco y salvia. En el paladar encontramos un cuerpo generoso y amplio, con un suave dulzor que le da un equilibrio perfecto al ligero amargor que encontramos. Caramelo tostado, hierbas de montaña, cuero y frutos secos son los aromas que añaden aún más complejidad a este Vermut.



MARIDAJE

Candidato ideal para maridar con un amplio abanico de aperitivos: aceitunas, patatas, frutos secos, etc. ¡También es un muy buen compañero de postres como la tarta de queso, la crema catalana y los turrónes!

