

Vermut de Capçanes

Nota de tast

*Color castany fosc amb tocs de caoba i caramel.
En nas desprèn una aroma peculiar amb notes de
genciana, saüc i sàlvia.
En boca presenta un bon cos, una dolçor suau i
una amargor agradable. Estructura molt
equilibrada que invita a beure'l sol o amb gel.*

Maridatge

Ideal per a tot tipus d'aperitius: olives, escopinyes,
patates xips, fruits secs i fins i tot per cuinar aquells
plats en què interessa aportar un toc de dolçor i aroma
mediterrània.

Varietats

- Garnatxa blanca
- Macabeu



Elaboració

El vi blanc s'encapçala amb alcohol vínic i sucre.

La genciana, flor de saüc, baies de ginebró, sàlvia... són les herbes i arrels que donen el caràcter al nostre vermut.

Posteriorment es cria en bótes de roure francès en un sistema de soleres.

Una vegada acabada la criança, es clarifica, es filtra i, finalment, s' embotella.

Envelliment

Es fa un cupatge de només una part de la bóta, per mantenir una solera de vi antic i una part de vi nou (sistema de solera).

Més de 24 mesos en bótes de roure francès.

Vinyes

Anàlisi

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

Premis i mencions

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