

VERMUT BARBAROSSO

ORIGEN: ALELLA
VARIEDAD: GARNACHA TINTA
GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%



ELABORACIÓN:

El Mediterráneo y su costa fue, durante siglos, lugar de abordajes piratas... La leyenda hace revivir en este vermut a Barbarosso. Un pirata de los más sibaritas que pisó el paisaje de la costa de Barcelona. Él no fue un pirata malo, ni con pata de palo... A él lo que le gustaba era llenar su cofre del más rico de los tesoros, las buenas hierbas, cítricos y especias que hoy inspiran esta sabia receta. De lo mejor de Barcelona y del conocimiento y buen saber de sus secuaces nace este vermut, sabroso y natural, sin alcohol añadido ni especias dulces.

CATA:

COLOR: Rojo rubí con reflejos púrpura, aspecto brillante.

AROMA: Nariz vinosa pero delicada con presencia de aromas de bosque mediterráneo (tomillo, romero, hinojo), ajeno y notas afrutadas (naranja y limón). El alcohol en nariz se muestra suave, sin puntas.

SABOR: El paladar muestra un impecable equilibrio, redondo y con volumen. Aparecen de nuevo las hierbas mediterráneas, el recuerdo cítrico y el final amargo que le aportan las artemisas. Buen equilibrio entre la acidez y el dulce muy bien integrados con la astringencia y el amargor. Largo, equilibrado, vinoso y elegante. Por su mínimo dulzor, su sabor vinoso y su alcohol de gran integración, el sabor se muestra novedoso y diferente.

NOTA DE CATA Rojo oscuro, intenso, perfumado, hierbas aromáticas, fruta cítrica, fruta roja. Sabroso, suave amargor, sabor dulce final. Terracita, olivas, anchoas, patatas?. Diversión, para disfrutar en familia y con amigos. ¡Haz el gamberro pero con un producto de máximo nivel!

