

VERMUT BARBABIANCO

ORIGEN: ALELLA
VARIEDAD: PANSA BLANCA
VENDIMIADA EN ALELLA
GRADO ALCOHÓLICO: 15,00%



ELABORACIÓN:

El objetivo claro era conseguir un Vermut que recordara mucho a vino y que fuese refrescante. Queríamos evitar totalmente las oxidaciones y un exceso de dulzor. Deseábamos un Vermut actual, de gran calidad y muy placentero.

Para conseguirlo, seleccionamos los mejores botánicos apostando por aquellos que aportasen mayor frescor como la menta, el jengibre o la melisa, y evitando las especias más dulces. Escogimos un vino de gran calidad de la variedad Pansa Blanca y trabajamos con maceraciones directas, para extraer las fracciones más delicadas de los botánicos. El dulzor añadido fue muy limitado, utilizando mosto e intentando respetar el frescor y la vinosidad del producto.

CATA:

COLOR: Dorado pálido de aspecto brillante.

AROMA: La nariz se muestra muy intensa, destaca su carácter afrutado aportado por el vino base, acompañado por sensaciones herbales y refrescantes que recuerdan a la menta y la melisa. Los aromas son complejos y elegantes, destacando la parte cítrica y el toque especiado aportado por las artemisas.

SABOR: Destaca su juventud y su frescor, sabroso y voluminoso, fabulosamente equilibrado entre una acidez de carácter cítrico y un delicado dulzor que recuerda a la uva fresca. El final es largo y muy aromático, deja un recuerdo agradable de perfil muy refrescante.

NOTA DE CATA Color oro de tesoro pirata. Aroma de frescor y cítricos, huele a vino. Ideal con hielo, efecto contraste contra el calor. Para disfrutar con platos sabrosos, vinagres, conservas y frituras ¡Cuidado, peligro, que se bebe solo!