

## 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!