

# VERMUT CLÀSSIC

Castell del Remei recupera la tradició d'elaborar vins clàssics aromatitzats com aquest vermut a partir d'una recepta històrica.

## **Procés d'Elaboració:**

El Vi Base procedeix de raïm macabeu amb un grau alcohòlic baix prop dels 11%. El most es fermenta en dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura.

Un mes de maceració d'herbes i plantes aromàtiques bàsiques en una solució mixta de vi blanc i alcohol.

Un cop la solució d'herbes i plantes es a punt, s'afegeix al vi base. La solució resultant contindrà tots els aromes i gustos de les diferents herbes utilitzades.

## **Tast:**

La selecció de vins i botànics, evoca l'herba santa, la genciana, l'herba gitanera, el card beneït i espècies com la nou moscada i el safrà, amb un final cítric de pell de taronja.

Olor: espècies i fruites.

Sabor: dolç-amarg.

Color: marró ambre.

## **Consum:**

Preneu-lo molt fred, amb gel, soda, aranja, una oliva o el que més us agradi.

## **Presentació:**

Ampolla de 0,75cl.

## **Magatzematge i conservació:**

Conservar en un lloc fresc, sec, protegit de la llum i en envàs tancat.

## **Anàlisi:**

Alcohol: 14,66% vol.

Acidesa Volàtil exp. by acetic ac. 0.16 g/L

Acidesa Total, exp. by tartaric ac. 5.1 g/L

Densitat Relativa a 20°C 1.0367

Total Sucre (G+F+S), exp.

Sucrose 113.7 g/L

Total sulfur dioxide 132 mg/L

Total Dry Matter 143.3 g/L

Sugar-free extract 29.6 g/L

## **GMO:**

NO conté ni s'ha produït a partir de cap matèria primera originada d'organismes genèticament modificats.

