

VERMUT CLÀSSIC

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

Elaboración:

El vino base procede de Macabeo con un grado alcohólico bajo cerca de un 11% Vol. de alcohol. El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura.

Un mes de maceración de hierbas y plantas aromáticas básicas en una solución mixta de vino blanco y alcohol. Una vez la solución de hierbas y plantas está a punto, se añade al vino base. La solución resultante contendrá todos los aromas y sabores de las diferentes hierbas utilizadas.

Cata:

La selección de vinos y botánicos evoca la hierba santa, la genciana, la hierba gitana, el cardo bendito y especies como la nuez moscada y el azafrán, con un final cítrico de piel de naranja. Ofrece un aroma de especias y frutas de sabor dulce-amargo y color marrón ámbar.

Consumo:

Tomar muy frío, con hielo, soda, pomelo, una aceituna o lo que más guste.

Presentación:

Botella de 75 cl.

Almacenaje y conservación:

Conservar en un lugar fresco, seco, protegido de la luz y en envase cerrado.

Análisis:

Alcohol: 14,66% vol.

Acidez Volátil exp. by acetic ac. 0.16 g/L

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

Densidad Relativa a 20 °C 1.0367

Total Azúcares (G+F+S), exp. Sucrose 113.7 g/L

Total sulfuro dioxide 132 mg/L

Total Dry Matter 143.3 g/L

Sugar-*free extract 29.6 g/L

No contiene ni se ha producido a partir de ninguna materia prima originada de organismos genéticamente modificados.

