VERMUT ROSSO

VERMUT ROSSO

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo y brillante, este vermut revela en nariz una combinación aromática de cítricos y especias, con notas de naranja y canela que se entrelazan con matices herbal de ajenjo, menta y manzanilla. También se perciben delicados toques de pimienta y frutilla que aportan dulzura y frecura.

En boca es sedoso, con un dulzor equilibrado y una sensación envolvente. Su paso es armónico, con notas herbales y cítricas que permanecen en un final largo y aromático.
Tiene un perfil elegante, complejo y bien equilibrado, ideal para disfrutar solo, en tragos o en cócteles.

COMPOSICIÓN VARIETAL	MALBEC
TIPO	Rosso tipo Torino
ALCOHOL	16%
AZÚCAR	50 g/L
PRESENTACIÓN	750CC
SISTEMA DE RIEGO	Goteo
ORIGEN	RODEO DEL MEDIO, MAIPÚ 780 msnm, FRANCO ARENOSO

MODO DE COSECHA	MANUAL EN BINES
MADURACIÓN DE LAS UVAS	PRIMERA QUINCENA DE MARZO
RENDIMIENTO	100 QQ/HA.
BOTÁNICOS	Diseño de receta original que incluye ajenjo, cáscara de naranja, canela, menta, manzanilla, pimienta y frutilla fresca, entre otros.

ELABORACIÓN

El vino es elaborado a partir de uvas malbec cosechadas de forma manual y vinificado en tanques de acero inoxidable, una vez concluida la fermentación, el vino es separado de sus pieles y prensado en prensa neumática. El vino se deja en reposo durante el invierno para favorecer su clarificación. Terminando este proceso, una fracción del vino se prepara para ser macerado con los botánicos cuidadosamente seleccionados según nuestra propia receta, creando así un concentrados de botánicos y luego por degustación se define el porcentaje de cada componente; macerado, vino, alcohol y mosto concentrado de uvas, que formarán parte del assemblage final.
Por último, el vermut es filtrado y embotellado.