

# OBREBOQUES – VERMUT ENGARNACHADO



**Variedad:** Garnacha Roja

**Crianza:** 24 meses en barricas de roble

**Producción:** 5.000 botellas de 1 l



## Elaboración:

Vermut elaborado a partir del vi de licor obtenido de la uva de la variedad garnacha roja y envejecido durante un mínimo de 2 años en barricas de roble. Posteriormente, se realiza la maceración durante dos meses con hierbas aromáticas, flores y especias, predominan el ajeno, la genciana, la canela y los cítricos.



## Nota de cata:

Color marrón caoba con un intenso aroma a hierbas aromáticas, piel de naranja, frutos secos, especias y toques tostados. En boca es muy sabroso y persistente, con un buen equilibrio entre el dulzor y el clásico punto amargo de los grandes vermut.



## Maridaje:

Ideal para todo tipo de tapas y aperitivos.



## Análisis:

GRADUACION %VOL	ACIDEZ TOTAL (G/L EN TARTARICO)	ACIDEZ VOLATIL (G/L EN SULFURICO)	AZUCAR RESIDUAL (G/L)
15,5	4,5	0,15	110