

PERAFITA

VERMOUTH

VINO AROMATIZADO

VINIFICACIÓN

La uva se vendimia a mano y en cajas de 10Kg. Maceración en frío antes de la fermentación. La vinificación se elabora en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada, envejecimiento de 14 meses en barrica de roble Allier francés, medio tostado, conjuntamente con una selección de botánicos del parque natural del Cap de Creus.

DEGUSTACIÓN I GASTRONOMÍA

Intensidad colorante media, con tonalidades marrones propias de su envejecimiento. Nariz intensa con notas de hierbas especiadas y aromáticas, destacando su parte balsámica. En boca, su equilibrio entre el grado alcohólico, concentración de azúcares, acidez y amargura lo hacen un vermouth voluminoso y persistente.

