

# PERAFITA

## VERMOUTH

### VI AROMATITZAT

#### VINIFICACIÓ

El raïm es verema a mà i en caixes de 10Kg. Maceració en fred abans de la fermentació. La vinificació s'elabora en dipòsits d'acer inoxidable, amb temperatura controlada, envelliment de 14 mesos en barrica de roure Allier francès, mig torrat, conjuntament amb una selecció de botànics del parc natural de CAP DE CREUS.

#### DEGUSTACIÓ I GASTRONOMIA

Intensitat colorant mitjana, amb tonalitats marrons pròpies del seu envelliment. Nas intens amb notes d'herbes especiades i aromàtiques, destacant la seva part balsàmica. En boca, el seu equilibri entre el grau alcohòlic, concentració de sucres, acidesa i amargor el fan un vermouth voluminós i persistent.

