

PERAFITA

VERMOUTH

VIN AROMATITZADO

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à la main dans des boîtes de 10 kg. Macération à froid avant la fermentation. Le vin est fait en cuves inox à température contrôlée vieillissement de 14 mois en fûts de chêne français Allier de chêne, chauffe moyenne, avec une sélection de parc botanique naturel du Cap de Creus.

DÉGUSTATION ET GASTRONOMIE

Intensité de couleur moyenne avec des teintes brunes typiques du vieillissement. Nez intense avec des notes d'épices et d'herbes aromatiques, apaisantes coloration de la main. En bouche, l'équilibre entre la teneur en alcool, la concentration en sucre, acidité et amertume en font un important et persistant vermouth.

