

Demasié

VERMUT ROJO



Elaboración

Sobre una base de vino blanco de calidad, azúcar y alcohol vínico se añade la maceración alcohólica resultante de más de 20 extractos naturales. Envejecido en barricas de roble durante 12 meses. Se ha elaborado con la mínima intervención y se presenta sin clarificar, ni estabilizar y con un ligero filtrado.
15% vol.

Nota de cata

Ámbar brillante, con reflejos cobrizos. En nariz despliega una gran complejidad de hierbas botánicas leñosas, ajeno, quinina y canela, acompañadas de sutiles notas de roble y evocaciones de vino generoso ligeramente enranciado, fruto de su crianza en barricas usadas. En boca presenta una entrada cálida y especiada, equilibrada por hierbas amargas, piel de naranja confitada, avellana y almendra tostada. El final es largo, profundo y envolvente, con una delicada combinación de amargor, notas florales de monte bajo y elegantes matices oxidativos.

Maridaje y servicio

Su carácter especiado, amargo y ligeramente oxidativo lo convierte en un vermut especialmente versátil para el aperitivo. Marida muy bien con quesos curados, embutidos, patés, aceitunas, frutos secos tostados y conservas de pescado, especialmente anchoas, sardinas y mejillones. Sus notas de naranja confitada, avellana, almendra y roble también armonizan con setas, carnes ahumadas y platos de caza suave. Puede acompañar incluso postres poco dulces elaborados con chocolate negro, frutos secos o cítricos.
Servir entre 8 y 10°C.