

# VERMUT XALAR VERMOUTH

Una receta original de los enólogos  
Toni Coca y Sílvia Pujol

## PRESENTACIÓN VERMUT

La creación de este vermut ha sido gracias a un trabajo de investigación de unos 4 años. Liderado por los enólogos y ahora también alquimistas, Toni Coca y Sílvia Pujol. Vermut blanco con típico carácter mediterráneo. Elaborado con vino y mistela de garnacha blanca. Destacan plantas aromáticas locales (romero, tomillo, hinojo...) plantas balsámicas (anís verde, ajedrea, laurel...). Maceración de pieles de cítricos, raíces, especias y flores. En total un conjunto de más de 30 plantas y especias diferentes que aportan complejidad, frescor, delicadeza y un carácter amargo, persistente y placentero.



GARNACHA  
BLANCA



MISTELA DE GARNACHA BLANCA  
ENVEJECIDA EN BARRICAS  
DE ROBLE FRANCES



MACERACIÓN 1 MES  
EN SOLUCIÓN  
HIDROALCOHÓLICA



PLANTAS AROMÁTICAS Y BALSÁMICAS  
PIELAS DE CÍTRICOS, RAÍZES  
ESPECIAS Y FLORES



VEGANO



## NOTA DE CATA

Ámbar claro, brillante.

Lleno de matices donde predominan las notas de especias de tronco, flores secas, balsámicos y pieles de cítrico. Todo el conjunto transmite frescura y complejidad. Diversidad de aromas cambiantes, cada vez que acercamos la nariz a la copa nos transmite diferentes recuerdos como canela, clavo, anís, cítricos, ajedrea, regaliz, nuez moscada, albahaca, salvia, eneldo, jengibre, romero, tomillo, manzanilla...

Entrada muy fresca, llena e intensa con un largo recorrido organoléptico equivalente al aroma hasta llegar a una delicada amargura que aporta persistencia y carácter.

## DATOS TÉCNICOS

Alcohol 16%  
Azúcares- 93,5 g/l  
Temperatura de servicio a 8° C  
Formato: Botella de 75cl en cajas  
de 6 botellas

## MARIDAJE GASTRONÓMICO

Ideal como aperitivo, solo, bien frío, sin aditivos o bien como complemento de cócteles.

## MARIDAJE MUSICAL

*Stay Homas by Stay Homas & Sr. Wilson*