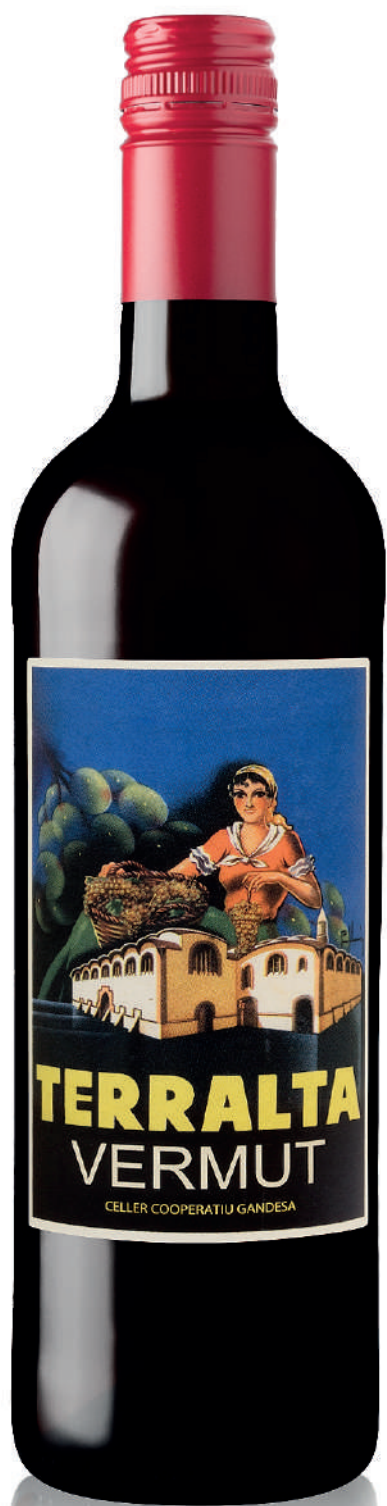


# VERMUT



**TIPUS:** vermut dolç

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN:** Vi sense IGP

**CARACTERÍSTIQUES:** Elaborat amb vi procedent de raïm de vinyes de mitjana edat. Maceracions pròpies d'herbes i espècies.

**VARIETATS:** Garnatxa blanca

**CAPACITAT:** 750mL

**NOTES DE TAST:**

**Color:** Àmbar molt intens, net i brillant.

**Aroma:** Molta intensitat i complexitat aromàtica. Notes d'espècies dolces amb tocs d'herbes del bosc mediterrani. Mentolades i fresques, fonoll, romaní...

**Boca:** Entrada dolça, fresca i estructurada. Final lleugerament amargant i persistent.

**MARIDATGE:** Aperitius

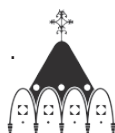
**TEMPERATURA DEGUSTACIÓ:** 8-10°C o servir acompanyat d'un glaçó.

**ANÀLISIS TÈCNIC:**

Grau alcohòlic: 16%vol.

Acidesa Total: 3.5 g/L (expressat en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

Sucres residuals: 100g/L aprox.



CELLER COOPERATIU  
**GANDESA**  
SINCE 1919