vinetur

Carcheleto, el nuevo vermut artesano de Bodegas Carchelo

martes 24 de agosto de 2021

ESCRITO POR MDECOMUNICACIÓN



Carcheleto es el primer vermut artesano elaborado por Bodegas Carchelo, reconocida internacionalmente por sus vinos tintos. Carcheleto es un vermut actual, pero elaborado con la personalidad de los de antes, con ese toque amargo que sorprende e invita a disfrutarlo como un aperitivo perfecto. Con una elaboración original y totalmente artesana, "destaca por su límpido color ámbar con reflejos caobas y aromas que expresan recuerdos cítricos y herbales perfumados, fruto de los 36 botánicos utilizados en su elaboración. En boca es complejo y sutil, con final elegantemente

amargo".

Para su elaboración, maceraron un conjunto personalizado de **36 botánicos** diferentes durante varios meses hasta conseguir un perfil aromático y armonioso en el que destaca un elegante fondo amargo. No faltan plantas aromáticas mediterráneas que se pueden encontrar en el Paraje de la Sierra del Carche como son el romero, tomillo, lavanda o laurel. Posteriormente, añadiendo caramelo de azúcar tostado en su justa medida, consiguieron equilibrio, cuerpo y aún más complejidad. Para acabar de darle su peculiar personalidad, el vermut pasó unos **6 meses por barricas de roble francés** de 225 litros, que anteriormente sirvieron para la crianza de algunos de los mejores vinos tintos de la bodega.

A primera vista llama la atención su **cuidada estética**. Bodegas Carchelo ha decidido utilizar una botella tronco cónica premium transparente, que hace resaltar los múltiples destellos caobas y ambarinos que se generan en su superficie poliédrica cuando es atravesada por la luz. Su cápsula corta de color rojo vivo y un diseño clásico-floral de etiqueta expresan perfectamente el carácter artesano y tradicional de su vermut, representando una cerradura por la que adentrarnos a un antiguo jardín, repleto de fragancias botánica y florales, que después aparecerán en copa.

Lorenzo Abellán, gerente y dueño de Bodegas Carchelo, explica que el lanzamiento de este vermut responde al aumento de la demanda y consumo de vermuts de calidad en los últimos años y a una curiosidad personal que le llevó a un trabajo de investigación sobre esta bebida durante el primer periodo de confinamiento. Esto le animó a desarrollar su propio vermut, siempre teniendo claro su objetivo: que fuera 100% artesanal y con un contenido en azúcar muy inferior al habitual, dejando así al desnudo el amargor característico de esta bebida. El resultado debía ser fino, sutil y equilibrado, para que al beberlo le trasladase a aquellos fantásticos e interminables aperitivos de fin de semana con amigos y familiares. Y lo consiguió.


CARCHELETO
VERMUT