



Miquel Barceló, 31
43730 Falset
Tel. + 34 977 830 105
Fax + 34 977 830 363
www.etim.cat

Vermut Falset negre

Un vermut negre, intens, equilibrat i únic



Nota de tast

Color: el **Vermut Falset negre** és d'un color granat intens.

En nas: ofereix potents aromes de bosc mediterrani, de farigola, romaní i fonoll. Aromes d'eucaliptus, fulles de tabac i tot un conjunt d'herbes aromàtiques amb les quals s'ha fet la maceració. De fons apareixen notes de fusta vella, terra mullada, tòfona i mel.

En boca: apareixen les aromes d'herbes aromàtiques, matisos de fruites vermelles i de fusta. Té el punt just de dolçor i un excel·lent contrast entre l'acidesa i l'amargantor.

Maridatge

El **Vermut Falset negre** és ideal per a l'aperitiu, amb olives, patates xip i escopinyes, o amb canapès i petites menges més sofisticades.

Es recomana servir-lo lleugerament fresc.

Elaboració

El **Vermut Falset negre** s'elabora amb garnatxa negra i samsó. Després d'un període de fermentació i d'evolució es filtra i s'afegeix a una infusió preparada amb més de 120 herbes aromàtiques, que s'ha macerat durant més d'un any en bocois de roure de 500 i 600 litres. Les proporcions i els components de la infusió segueixen al peu de la lletra la recepta original amb la qual la Cooperativa Falset Marçà ha preparat els vermut des de 1919.

S'afegeix la infusió al vi base en les proporcions adequades, s'ajusta la dolçor i es deixa que reposi durant almenys tres anys en bótes de roure.

*Tornem a tenir i a poder gaudir del **Vermut Falset negre**, després de gairebé 50 anys en què es va deixar d'elaborar: l'atzar va fer que recuperéssim la fórmula de la nostra variant del vermut negre, que en els anys 60 es va perdre.*