



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

# Vermut Falset tinto

Un vermut rojo, intenso, equilibrado y único



## Nota de cata

**Color:** El **Vermut Falset tinto** es de un color granate intenso.

**En nariz:** ofrece potentes aromas de bosque mediterráneo, de tomillo, romero e hinojo. Aromas de eucalipto, hojas de tabaco y un conjunto de hierbas aromáticas con las que se ha elaborado la maceración. De fondo aparecen notas de madera vieja, tierra mojada, trufa y miel.

**En boca:** aparecen aromas de hierbas aromáticas, matices de frutas rojas y de madera. Tiene el punto justo de dulzura y un excelente contraste entre la acidez y el amargor.

## Maridaje

El **Vermut Falset tinto** es ideal para el aperitivo, con aceitunas, patatas chip y berberechos, o con canapés y pequeños manjares más sofisticadas.

Se recomienda servirlo ligeramente fresco.

## Elaboración

El **Vermut Falset tinto** se elabora con garnacha tinta y mazuelo. Tras un periodo de fermentación y de evolución se filtra y se añade a una infusión preparada con más de 120 hierbas aromáticas, que se ha macerado durante más de un año en barricas de roble de 500 y 600 litros. Las proporciones y los componentes de la infusión siguen al pie de la letra la receta original con la que la Cooperativa Falset Marçà ha preparado los vermouths desde 1919.

Se añade la infusión al vino base en las proporciones adecuadas, se ajusta la dulzura y se deja que repose durante al menos tres años en barricas de roble.

*Ya podemos volver a disfrutar del **Vermut de Falset tinto**. Después de casi 50 años durante los cuales se dejó de elaborar: el azar hizo que recuperásemos la fórmula de nuestro vermut tinto, que en los años 60 se perdió.*