



## CARCHELETO Vermut Artesano



### Tipo de vino:

Vermut artesanal  
15% Alc.



### Añada:

Sin añada.



### Localización:

Paraje Sierra del  
Carche (Jumilla).



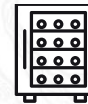
### Producción:

Producción limitada en  
botellas de 1 L.



### Tipos de uva:

Selección de vinos  
blancos de bodega.



### Conservación:

Entre 15 y 16 °C.



### Caja:

6 botellas de 1 L.



### Botánicas:

Se seleccionaron un total de 36 flores, raíces y plantas aromáticas, algunas típicas del Paraje de la Sierra del Carche como el romero, tomillo, lavanda o laurel.



### Elaboración:

Macerado e infusionado de plantas, flores y raíces por separado para extraer las notas aromáticas deseadas. Posteriormente encabezado del vino, crianza en bodega bordelesa de 225 litros que anteriormente afinó vino tinto de calidad y adición de caramelo de azúcar de caña en su justa medida para dar al vermut más cuerpo, textura, color y equilibrio.



### Crianza:

6 meses en barricas de roble francés de 225 litros.



### Nota de cata:

**Aspecto:** De capa media, con elegante color caoba y brillos ambarinos.

**Nariz:** La diversidad de hierbas, raíces, especias y cítricos que contiene le aportan un aroma floral intenso y perfumado con notas mediterráneas.

**Boca:** En boca es complejo y elegante sin predominio de ninguno de sus 36 componentes, el equilibrio entre las hierbas y el reducido contenido en azúcares le confiere un carácter complejo, sutil, elegante y divertido a la vez, con final agradablemente amargo.

Aconsejable tomarlo bien frío; solo o acompañado de hielo, una rodajita de naranja o lima y unas aceitunas rellenas o unas buenas conservas marinas, para conseguir un perfecto aperitivo.

