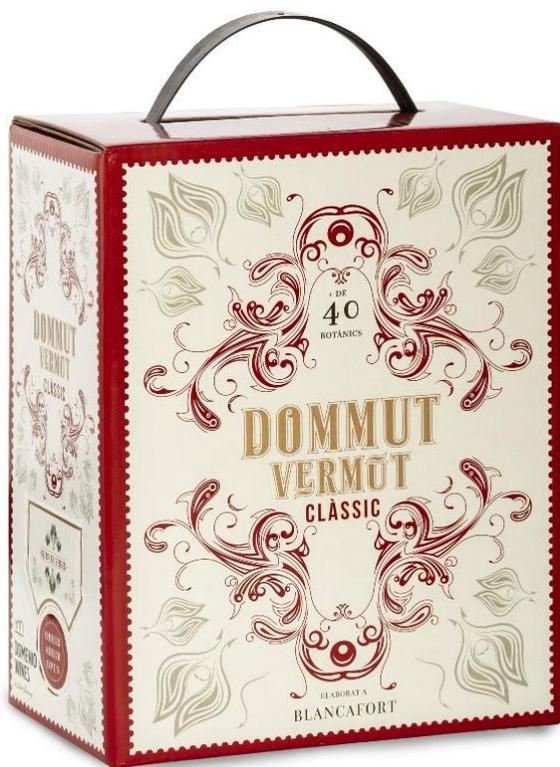


DOMMUT Vermut clàssic

Vermut reserva dulce

Domenio Wines by Cellers Domenys surge de la pasión y esfuerzo de pequeños viticultores del Penedès y la Conca de Barberà, que se integraron a la cooperativa. Nuestro rasgo diferencial es una firme apuesta por la calidad y la sostenibilidad, que va desde el control del viñedo y el soporte al viticultor hasta la elaboración de los vinos, con especial atención al momento de la vendimia y la vinificación. Amor, pasión, proximidad, sostenibilidad, calidad y respeto al medio ambiente son el denominador común de nuestros vinos.



Recomendamos consumirlo en frío

INFORMACIÓN TÉCNICA

Azúcar: 130 g/l

Alcohol: 15% vol.

Alérgenos: contiene sulfitos

ELABORACIÓN

El vino blanco y el vino tinto maceran a baja temperatura con más de cuarenta botánicos durante tres meses para extraer las esencias que aportan. Posteriormente, el vino permanece durante 12 meses en una tina en reposo para que estas esencias se armonicen con el vino.

Finalmente, se incorpora el caramelo de forma gradual para aportar el toque justo de dulzor.

El resultado final debe ser equilibrado, con un buen balance entre dulzor, acidez y amargor.

Entre los botánicos destaca el ajeno y otros típicos de la zona que le confieren un carácter único.

NOTAS DE CATA



De color rojizo con tonalidades teja evolucionadas.



Con una intensidad alta, destacan los aromas de hierbas y flores mediterráneas. Complejo y profundo.



En boca destacan las notas dulces que aporta el caramelo y alguno de los botánicos y la untuosidad. El gusto es largo, amplio y con notas amargas.

MARIDAJE

Encurtidos en general (aceitunas, banderillas, berenjenas, alcachofas, coliflor...), embutidos, quesos curados, patatas chips, pulpo a la gallega, berberechos, etc.

Es el ingrediente perfecto para elaborar cócteles y también se puede tomar como digestivo tras las comidas.