

# FORGET ME NOT VERMUT TINTO

**VARIETADES:**  
60% Garnacha  
40% Cariñena

**DATOS ANALÍTICOS:**  
%vol: 16  
Azúcar: 110 gr/l



## HISTORIA:

Es bien sabido que los vinos con sabor a hierbas se remontan a la época griega y romana, pero no fue hasta el siglo XVI que la palabra "Wermuth" apareció por primera vez en Bavaria. En el siglo XVII el Vermouth se entiende que tiene cualidades medicinales. A partir del siglo XVIII, la producción y la popularidad del Vermut aumentó exponencialmente. La región de Reus en Cataluña ha sido famosa por el Vermut durante más de un siglo. Nuestra selección está hecha de los mejores vinos tintos de la región de Montsant infundidos con las plantas aromáticas de las montañas circundantes.

## ELABORACIÓN:

Este Vermut está compuesto de Garnacha tinta y Carignan, después de la fermentación se prensa y se deja infusionar con las hierbas aromáticas unos 60 días. La crianza es de 18 meses en barricas de 500L después de ser fortificado hasta 16%Vol.

## NOTA DE CATA:

Color rojo oscuro por ser elaborado con vino tinto. Nariz intensa, con toques de especias como la nuez moscada, canela, también hay aromas cítricos como la piel de naranja y notas agradables de hierbas aromáticas del Mediterráneo como el tomillo, hinojo, romero.

En boca, no es excesivamente dulce, buena acidez, agradable recuerdo de especias dulces y fruto secos. Equilibrado, complejo, elegante, largo con un final un poco amargo pero no agresivo.

Ideal como aperitivo con patatas chips, anchoas, aceitunas, almendras locales...