



MASCARÓ

VERMUT
Premium
SISSET

Des del 1946 la família MASCARÓ s'ha preocupat de controlar la qualitat dels seus productes durant tot el procés d'elaboració, des de la vinya fins l'ampolla.

El vermut és una infusió de vi amb herbes. Per elaborar el Siset utilitzem vi de la varietat Parellada que prové de la nostra finca "Mas Miquel" situada a Aiguamúrcia (Tarragona), antiga propietat dels monjos del proper Monestir Cistercenc de Santes Creus.

També utilitzem holandas de la varietat Ugni Blanc envellides a les soleres de Narcís Mascaró, fundador de Mascaró i conegut popularment com l'avi Siset.

El gust i l'aroma característic del vermut l'aporten un seguit d'espècies vegetals entre les que trobem el donzell, del gènere artemisa, el ginebró i la pell de taronja entre d'altres.

TAST:

- Brillant i nítid, de color caoba amb reflexes ataronjats.
- Aromes de notes d'herbes, de regalèssia negra i lleuger toc balsàmic.
- Bona intensitat en boca amb un bon equilibri entre acidesa i amargor. Dolcenc d'entrada, lleuger i elegant toc amargant al final. Excel·lent final, llarg, intens i fresc gràcies als aromes cítrics.

SERVEI:

Entre 8 i 10 °C o afegint glaçons

CONSUM:

Es pot consumir amb glaçons i un tall de taronja. Ideal per gaudir del moment de l'aperitiu i com a base de còctels com l'Americano o el Negroni.



INFORMACIÓ TÈCNICA

PRODUCTE:

Vermut Premium

VARIETATS:

Vi blanc de Parellada amb
Holandes d'Ugni Blanc

ANÀLISI:

Grau alcohòlic: 15%

El Vermut només es gaudeix amb moderació.
Conté sulfits.

