Vermut Cal Grau

El Vermut Rojo Cal Grau nace a partir de una base vínica elaborada con vinos de la propia bodega, a la que se incorpora una selección de plantas aromáticas características de la zona y del bosque mediterráneo. Entre ellas destaca la sajolida o ajedrea, muy común en el Priorat, acompañada de ajenjo, salvia, anís, hinojo y otras hierbas aromáticas.
El resultado es un vermut rojo de perfil equilibrado, en el que el dulzor envolvente se combina con una acidez fresca que aporta viveza al conjunto, terminando con un ligero punto amargo.

NOTA DE CATA

- **Nariz:** elaborado con una selección de plantas aromáticas del bosque mediterráneo, entre las que se encuentran la sajolida o ajedrea, el ajenjo, la salvia, el anís y el hinojo.
- **Boca:** dulzor envolvente y acidez fresca que refresca el conjunto, con un final ligeramente amargo.

LA ELABORACIÓN

El Vermut Rojo Cal Grau se elabora a partir de una base de vinos de la propia bodega, sobre la que se construye su perfil aromático mediante la incorporación de diferentes plantas características del entorno mediterráneo del Priorat. La selección incluye sajolida o ajedrea, ajenjo, salvia, anís e hinojo, entre otras hierbas aromáticas.

Una vez elaborado, el vermut realiza un envejecimiento de 6 meses en barricas de roble francés. Se trata de barricas que previamente han sido utilizadas para el envejecimiento de vinos de la DOQ Priorat, aportando una parte más de complejidad al proceso de elaboración.

En boca se presenta como un vino fortificado de dulzor envolvente y acidez fresca, con un final ligeramente amargo que completa su perfil.



DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 15 % VOL.
TIPO: VERMUT ROJO
ORIGEN: EL MOLAR · PRIORAT, TARRAGONA
CRIANZA: 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS