



Cosecha: 2016

Vendimia: Manual

Grado alcohólico: 15% vol

Variedad: Tempranillo 100%

Origen: Tordesillas (Valladolid)

Viñedo: Almendrera, 28 años.

LAS VIÑAS

Viñedo en vaso, variedad tempranillo, plantado en el año 1989 en la finca "La Almendrera". Cuenta con el sistema de plantación tradicional a marco real 3x3m. Hoy se encuentra en su mejor momento de cultivo. Se plantó en tierra de gravas y arenas de gran profundidad, lo que facilita un enraizamiento suficiente, ya que este viñedo no recibe más agua que la de lluvia. La vendimia se realiza manualmente, seleccionando la uva en viñedo para su posterior transporte al lagar.

ELABORACIÓN

La fórmula propia de plantas exclusiva de Velay Vermouth fue creada en 2013. Se compone de plantas, flores, especias y frutas que se dejan macerando en vino tinto, el tiempo necesario para extraer todo el aroma y amargor deseados.

Una vez obtenido el vermouth base, se añade azúcar en su justa medida para obtener el equilibrio perfecto entre amargor y dulzor característico de Velay.

CATA

Presenta un color rojo caoba.

En nariz, nos sorprenden un sinfín de aromas, ajeno, naranja, hinojo, canela, regaliz...

La entrada es dulce y tras su paso por boca se acentúa el amargor. Se trata de un vermouth con estructura debido a su base de vino tinto.

MARIDAJE Y CONSERVACIÓN

Velay Vermouth es el aperitivo ideal.

Perfecto junto a anchoas, encurtidos, quesos.

Recomendamos servirlo con corteza de naranja, muy frío o con hielo, sin utilizar mucho ya que desvirtuaría el sabor tan especial de Velay. Se pueden utilizar hielos de acero inoxidable para enfriar sin perder intensidad.