



# CASTELL RUF



## VERMUT DE BAIXA GRADUACIÓ

### • Tipus de beguda

Aromatitzat. Aperitiu alcohòlic

**Elaboració:** Vi blanc (Pansa blanca 100%), barrejat amb herbes aromàtiques. No conté sucre.

**Alcohol:** 12,5 %

### • Presentació

Ampolla de 50 cl.

6 ampolles per caixa

**Producció:** 2.000 ampolles

### • Recomanacions de servei

**Temperatura:** 5 - 7 °C

**Maridatge:** Aperitius

## VERMÚ / VERMUT DE BAIXA GRADUACIÓ

### • Tipo de bebida

Aromatizado. Aperitivo alcohólico

**Elaboración:** Vino blanco (Pansa blanca 100%), combinado con hierbas aromáticas. No contiene azúcar.

**Alcohol:** 12,5 %

### • Presentación

Botella de 50 cl.

Cajas de 6 botellas

**Producción:** 2.000 botellas

### • Recomendaciones de servicio

**Temperatura:** 5 - 7 °C

**Maridaje:** Aperitivos

# Serralada de Marina

## LOW ALCOHOL VERMOUTH

- **Type of wine**

Flavored. Alcoholic aperitif

**Elaboration:** White wine (Grape variety indigenous Pansa Blanca 100%), combined with herbs. No sugar added.

**Alcohol:** 12,5 %

- **Presentation**

Bottle 50 cl.

Cases of 6 bottles

**Production:** 2.000 bottles

- **Serving Recommendations**

**Temperature:** 5 - 7 °C

**Wine pairing:** Appetizers

### Nota de Tast

**Vista:** Color iode - caoba amb reflexos groguencs, llàgrima marcada i densitat al moviment en copa.

**Olfacte:** Aromes característics i complexes. Records herbacis i florals. Caramel cremat, nou amarga, carbó humit i subtils notes de fons que recorden la fusta (moble envernissat, caixa de puros).

**Gust:** Entrada en boca potent i amb nervi. Dolçor marcada compensada per notes amargues vegetals. Record d'arrop, figa seca i conyac. Final cítric.

### Nota de Cata

**Vista:** Color yodo - caoba con reflejos amarillentos, llàgrima marcada y densidad al movimiento en copa.

**Olfato:** Aromas característicos y complejos. Recuerdos herbáceos y florales. Caramelo quemado, nuez amarga, carbón húmedo y sutiles notas de fondo que recuerdan la madera (mueble barnizado, caja de puros).

**Gusto:** Entrada en boca potente y con nervio. Marcado dulzor compensado por notas amargas vegetales. Recuerdos de arrope, higo seco y coñac. Final cítrico.

### Tasting Notes

**Appearance:** Iodine mahogany with yellow reflections, marked tear and density on movement in the glass.

**Aroma:** Characteristic and complex aromas. Herbaceous and floral reminiscences. Burnt caramel, bitter nut, wet coal and subtle background notes reminiscent of wood (varnished wood, cigar box).

**Taste:** The first taste is powerful with vigour. A marked sweetness balanced by notes of bitter vegetables. Memories of syrup, dried figs and cognac. A citrus finish.

