



Especificação Técnica

Vermute 7 MARES

Nome: 7 MARES

Produto: Vermute

Tipo: Branco

Composição: vinho branco seco, vinho licoroso, especiarias, ervas aromáticas, extractos naturais de frutos, flores

Preparação: Todos os botânicos são naturais e escolhidos pelos melhores especialistas. Os vinhos são seleccionados pelas suas características organolépticas. São feitas infusões dos botânicos. Tudo é reunido em cuba de inox e estabilizado naturalmente, com um mínimo de intervenção.

Botânicos:

Especiarias •• anis estrelado • canela • cardamomo • cravinho • pimenta da Jamaica • pimenta da terra desidratada • pimenta de Sichuan • pimenta preta • pimenta rosa • quinino • sementes de coentro • sementes de funcho • zimbros

Frutos •• fumo de limão • laranja amarga desidratada • laranja do Algarve desidratada • maçã bravo de Esmolfe desidratada • óleo de bergamota • óleo de lima kaffir • óleo de tangerina • toranja rosa desidratada

Ervas aromáticas •• erva cidreira • erva príncipe • hortelã da ribeira • limonete • poejo • raiz de coentro • tomilho-limão

Flores •• flores de esteva • pétalas de violeta • rosas de Portugal

Nota de prova: aroma intenso e fragrante, fresco e marítimo, com nuances cítricas e muito levemente especiadas a dar leveza e exotismo. Na boca mantem o perfil, com densidade e profundidade de sabor, muito equilibrado entre a suave doçura, acidez refrescante e muito ténues amargos. Final longo e excitante.

Análise química:

álcool 15.5% • acidez 5.6g/l (eq. ácido tartárico) • pH: 3.5 • açúcar 70g/l

Apresentação: sistema Helix com garrafa de 750ml

Produção: Lote V1: 5500 garrafas

Contacto: Luis Antunes

E-mail: xarax@vermute7mares.com

URL: www.vermute7mares.com

Telefone: +351 93 201 4800

