

# Ficha Técnica

## Vermut Verano del 82



### TIPO DE UVA

Monastrel

### GRADO ALCOHÓLICO

15% Vol.

### CAPACIDAD

1000 ml.

### VINIFICACIÓN

Partimos de un vino elaborado con nuestra variedad más tradicional "MONASTRELL". La monastrell es una variedad de ciclo largo que junto con el clima mediterráneo continental que tenemos en Jumilla, se obtienen vinos con gran graduación alcohólica. La uva se recolecta cuando podemos obtener un vino con un grado alcohólico de más de 16 grados alcohólicos. El proceso de fermentación alcohólica se realiza de la forma tradicional pero cuando la fermentación alcanza los 15 grados alcohólicos, procedemos a la detención de esta para preservar los azúcares naturales que contiene la uva. Tras la fermentación alcohólica el vino obtenido se filtra y se deja macerar y envejecer en barricas de roble francés de 500 litros junto con plantas aromáticas, raíces y flores.

### NOTAS DE CATA

De color caoba con reflejos anaranjados, denso pero sin turbideces. En nariz es muy intenso con notas de hierbas aromáticas y especias, también encontramos notas balsámicas que nos proporcionan un agradable toque amargo. En boca buena intensidad alcohólica pero con un perfecto equilibrio con la acidez del producto. Retrogusto muy largo y original, con intensas notas amargas, que nos hablan de la alta calidad del producto.

### CONSERVACION Y CONSUMO

La temperatura de conservación y consumo debe estar alrededor de los 15°C. Evitar variaciones de temperatura para preservar las calidades organolépticas del mismo.

### CONTIENE SULFITOS

Tel. (+34) 968 82 10 96  
Bodegas.arloren@arloren.com  
www.arloren.com

**BODEGAS ARLOREN**  
FUNDADA EN 1975

"El vino siembra poesía en los corazones."  
Dante Alighieri.