

Vidte

Vermut blanco



DENOMINACIÓN

DE ORIGEN:	Alicante
CLIMA:	Mediterráneo
UVA (S):	Moscatel
SUELO (S):	Pardo, Calizo
ALTITUD:	180-200 mts
EDAD DE LA VIÑA:	20-40 años
TIPO DE AGRICULTURA:	Tradicional
PODA:	En vaso
PRODUCCIÓN:	1.000 cajas
LOGÍSTICA:	12 pack/bot & 50cs/pallet



La denominación de origen Alicante se encuentra en la Comunitat Valenciana.

Esta denominación se divide en dos sub-zonas: la formada por la comarca de la Marina Alta y la zona vinícola formada por las comarcas de L'Alacantí, Alcoià, Comtat, Alt Vinalopó y Vinalopó Mitjà.

Es una denominación de origen con muchos años de historia y con una gran trayectoria dentro de la vitivinicultura.

Vidte Vermut Blanco se produce y elabora en la subzona de la comarca de la Marina Alta.

El clima es mediterráneo por lo que da a este vermut blanco unas características organolépticas diferenciadoras.

El suelo de la zona vinícola de la D.O Alicante es muy calizo, con escaso nivel de arcilla y muy poco material orgánico. Estos factores también favorecen la obtención de vinos de alta calidad. Vidte Vermut Blanco esta elaborado para Vinos de Terrunos por la Familia Pastor Gilabert en colaboración con el enólogo Pedro Sarrion, un enólogo con un amplio conocimiento en la elaboración de vinos de Alicante y de Castilla la Mancha.

Este vermut blanco está elaborado con vinos de moscatel siguiendo un proceso de maceración durante varios meses con una combinación de hierbas aromáticas mediterráneas.

Carácter: de color dorado, se aprecian los aromas de moscatel y notas florales, consiguiendo un perfecto equilibrio con el amargo adquirido.

Gastronomía: aperitivos, patés, foies, frutos secos.