

FICHA DE CATA

celmú



Astariz, 22 - 32430 Castrelo de Miño, Ourense
988 489 190 | comunicacion@adegascalme.com
adegascalme.com

Nombre Bodega: **Adegas Celme**

Nombre: **Celmú**

Añada: **2017**

Fecha de embotellado: Julio 2019

Tipo: **Vermú blanco**

Color: **Amarillo dorado intenso, limpio y brillante**

Tipo de uvas: **Treixadura (40%), Godello (40%), Albariño (10%) y Loureira (10%)**

Alcohol: **15%**

Perfil aromático

Pretendemos recuperar la esencia y elaboración tradicional del vermul incorporando a nuestros vino especias y hierbas aromáticas en una infusión artesanal. El resultado es un vermul que no deja indiferente. El uso de un buen vino base nos permite mantener frescura y acidez, a su vez complementado con la mezcla de hierbas que aportan potencia y complejidad aromática: herbáceos, frutos secos, especias y tostados que se traducen en un amplio espectro de sensaciones. El producto final es ligeramente dulce con un postgusto amargo que invita a disfrutarlo durante un aperitivo o con un buen postre.

Elaboración

El vino base es el sobrante de la mezcla de nuestro plurivarietal, Celme de Pena Bicada. Cada variedad es elaborada por separado en su punto exacto de maduración y mezclada dos meses antes de comenzar el proceso de elaboración del vermul.

Por otro lado se realiza una selección de hierbas aromáticas silvestres recogidas en las proximidades de nuestro viñedo secadas durante un período de entre 1 y 2 meses: hierba luisa, menta, naranja, limón, laurel, orégano y tomillo. Esa selección se complementa con una combinación de plantas y especias de origen ecológico: canela, clavo, cardamomo, genciana, té y regaliz entre otras. La mezcla de hierbas y especias es infundada directamente en el vino durante aproximadamente 6 meses en los que las proporciones de las distintas aromáticas va cambiando en función del resultado de frecuentes análisis organolépticos.

Número de botellas producidas
500

