

Vermut Montseta Rosado



Descripción: Hablando con experimentos pasteleros de Reus, capital del Vermut, nos explicaron que en la postguerra, los sobrantes de azúcar (alnivar) que provenia de las gildas de semana santa, era reutilizado para endulzar el Vermut que se hacia entonces, de esta manera Lisard Bellod, le dio una vuelta de tuerca.

Macerando cerezas picota de Brafim con alcohol y consiguiendo una maceración perfecta para complementar en el delicioso Vermut Blanco Montseta. En la medida justa para darle el color rosado vivo y con la cereza alteramos el sabor de manera que podemos jugar con la astringencia que le aporta la cereza y ganamos la sensación de afrutada que lo hace perfecto.

Elaboración: Tras elaborar el vermut blanco, lo juntamos con la esencia de la cereza que elaboramos cada año. La dosis justa para que no resalta en exceso pero que lo equilibre al máximo.

Cata: Aromáticamente es una explosión de fruta destacando el toque de cereza que lo hacen muy característico e inimitable. Con un toque endulzado y vainilla endulza la potencia del Ajenjo.

Una vez en la boca es un Vermut equilibrado con un toque astringente que le aporta la cereza, hace que salives para limpiar más rápido el dulzor de la boca.

El retronasal es un gran momento del vermut Montseta ya que van apareciendo todos los aromas y gustos que no detectábamos en nariz haciéndolo frutal, envolvente y persistente.

Maridaje: Ideal para cualquier momento de Vermut, se puede tomar en frío, natural, con un hielo. Si se quiere refrescar el brebaje, se puede añadir una hoja de menta

aplaudida.

Es muy recomendable tomar como aperitivo solo o con patatas, anchoas, olivas, berberechos o cualquier elemento de un Vermut.

Vermut Montseta Reserva



Descripción: El Vermut Montseta Reserva se elabora partiendo de la base artesanal del Vermut Montseta Rojo, el cual reposa durante 12 meses en barricas de roble francés, previamente vinificadas con garnacha negra. Este proceso ayuda a que el vermut evolucione hacia unos toques de oxidación deliciosos que le dan el año de reposo y cambio térmico de las 4 estaciones.

Elaboración: El proceso de este vermut se rige en el reposo absoluto en barricas vinicas de Roble francés. Durante 12 meses el vermut sube cuidadosamente los cambios térmicos de cada estación, para acelerar la oxidación y conseguir los toques de reserva buscados.

Cata: Aromáticamente es una explosión de botánicos caramelizados que lo hacen muy característico e inimitable. Con un toque que recuerda a los mejores vinos rancios.

Un vermut concentrado en sabor y aromas, que se equilibra con la oxidación obtenida en la barrica

Maridaje: Ideal para cualquier momento de Vermut, se puede tomar en frío, natural, con un hielo. Un vermut que no necesita naranja ni limón. Solo Vermut Montseta Reserva

Muy recomendable tomar con Anchoas de las buenas, Torreznos de Soria, o un buen Jamón.

Vermut Montseta Negro



Descripción: Vermut Montseta es embotellado marca recuperada el año 2015 por Lisard Bellod, pero la base de nuestro vermut nos remonta a dos generaciones atrás en la que el abuelo de Lisard ya empezó a elaborar vermut y distribuirlo a pequeñas bodegas de barrio hace ya más de medio siglo. Tras años de elaboración y perfeccionamiento de la base de botánicos nace el Vermut Montseta que elabora Lisard en bodega.

Montse, la abuela de Lisard es quien ha impulsado y cedido la marca Montseta para que nuestro vermut sea conocido por todo el mundo.

Elaboración: Elaborado con las técnicas que se utilizaban hace más de 4 décadas, para mantener el toque artesanal que siempre le ha acompañado.

Maceración de los botánicos es de 45 días con un removido día si día no.

La base vínica es una de los grandes secretos del Vermut Montseta, el cuál es cuidadosamente elegido para mantener una gran hegemonía año tras año. Respetamos escrupulosamente los reposos en botella para que todos los ingredientes del vermut se combinen y no destaque ningún ingrediente por encima del otro.

Cata: Aromáticamente es una explosión de botánicos que lo hacen muy característico e inimitable. Con un toque de canela endulza la potencia del Ajenjo.

Una vez en la boca es un Vermut equilibrado que mantiene en plena armonía la acidez, amargor y dulzor, haciendo muy agradable la degustación.

El retronasal es un gran momento del vermut Montseta ya que van apareciendo todos los aromas y gustos que no detectábamos en nariz haciéndolo envolvente y persistente.

Finalmente actúa una de las hierbas de la maceración que hacen que la boca empiece a salivar invitando a tomar otro delicioso sorbo de Vermut Montseta. Considerado un Vermut fino, suave y goloso.

Maridaje: Ideal para cualquier momento de Vermut, se puede tomar en frío, natural, con un hielo. Si se quiere refrescar el brebaje se puede añadir un triángulo de naranja para subir el punto de acidez.

Muy recomendable tomar con patatas, anchoas, olivas, berberechos o cualquier elemento de un Vermut.

75cl.

15% vol

montseta.com

Vermut Montseta Blanco



Descripción: Tras décadas elaborando el Vermut Montseta negro , en verano de 2015 es embotellado por primera vez por Lisard Bellod , el Vermut Montseta blanco.

Un vermut nuevo que ha cautivado desde el primer día a toda persona que lo ha catado.

Montserrat, la abuela de Lisard es quién ha impulsado y cedido la marca Montseta para que nuestro vermut sea conocido por todo el mundo.

Elaboración: Elaborado con las técnicas que se utilizaban hace más de 4 décadas, para mantener el toque artesanal que siempre le ha acompañado.

El Vermut Blanco Montseta contiene una flor y una raíz más que el vermut Montseta negro.

La maceración de los botánicos es de 45 días con un removido día si día no.

La base vínica es una de los grandes secretos del Vermut Montseta, el cuál es cuidadosamente elegido para mantener una gran hegemonía año tras año. Respetamos escrupulosamente los reposos en botella para que todos los ingredientes del vermut se combinen y no destaque ningún ingrediente por encima del otro.

Cata: Aromáticamente es una explosión de botánicos destacando el toque Floral que lo hacen muy característico e inimitable. Con un toque de canela y vainilla endulza la potencia del Ajenjo.

Una vez en la boca es un Vermut equilibrado que mantiene en plena armonía la acidez, amargor y dulzor, haciendo muy agradable la degustación.

El retronasal es un gran momento del vermut Montseta ya que van apareciendo todos los aromas y gustos que no detectábamos en nariz haciéndolo envolvente y persistente.

Finalmente actúa una de las hierbas de la maceración que hacen en la boca empieza a salivar invitando a tomar otro delicioso sorbo de Vermut Montseta. Considerado un Vermut fino, suave y goloso.

Maridaje: Ideal para cualquier momento de Vermut, se puede tomar en frío, natural, con un hielo. Si se quiere refrescar el brebaje se puede añadir un

triángulo de limón

presionándolo al remover para subir el punto de acidez y hacerlo extra refrescante.

Muy recomendable tomar con patatas, anchoas, olivas, berberechos o cualquier elemento de un Vermut.