

Els vins de la setmana | Redacció | Actualitzat el 20/10/2020 a les 08:39

## **?Vermut Clàssic de Castell del Remei, la recuperació d'una recepta històrica**

*El celler recupera una recepta ancestral en aquest vermut amb botànics com el card beneit o l'herba santa i espècies com el safrà o la pell de taronja.*



Una selecció de vins i botànics com l'herba santa, la genciana, l'herba gitana o el card beneit i espècies com la nou moscada el safrà o la pell de taronja, conformen l'últim vermut de Castell del Remei. **El Vermut Clàssic és un vi aromatitzat que recupera una recepta històrica del celler.**

En els anys 20, Castell del Remei era coneguda, a més de pels seus vins tranquils, per l'elaboració d'aromatitzats com el Licor de camamilla de Castell del Remei i destil·lats com el Brandy, i és precisament una recepta antiga d'aquesta època la que ara es rescata per treure a la llum aquest vi aromatitzat.

**La base del Vermut Clàssic Castell del Remei la formen vins blancs lleugers de macabeu.** D'altra banda, es maceren les herbes aromàtiques entre un i tres mesos, per aconseguir el potencial desitjat d'aromes i en una tercera fase s'uneixen al vi base, aconseguint un vermut d'aproximadament 15% vol d'alcohol. El resultat són notes herbàcies, amargor i frescor cítrica.

L'etiqueta de l'ampolla d'aquest Vermut Clàssic és també un homenatge a aquella època de principis de segle XX en la qual Castell del Remei elaborava no només vins, també licors i vermuts, una tradició que ara es recupera en aquesta ampolla.

**Surt al mercat a un preu aproximat de 8.95 ?.**