



CASALOBOS

## VERMOUTH CASALOBOS



Un vermouth de montaña premium elaborado a partir de vinos seleccionados y una maceración lenta de botánicos silvestres recolectados en altura, donde el clima hace que concentre aromas y carácter. Nace inspirado en antiguas recetas de sierra, cuando el vermut era elixir, medicina y ritual social. Una interpretación contemporánea de aquella tradición, afinada con precisión y visión de futuro, donde cada ingrediente cumple una función estratégica en el equilibrio final.



### DATOS BASICOS

Origen: Finca Casalobos en los Montes de Toledo

Variedad: Coupage de nuestros vinos blancos

Tipo de Vino: Vermouth



### ELABORACION

Elaboramos este vermut a partir de un coupage de nuestros vinos blancos, macerándolo durante varios meses en barricas de roble con hierbas aromáticas de la finca y cáscaras de naranja. Nuestro vermut se fortifica con alcohol etílico y, posteriormente, se le añade azúcar de caña y caramelo.



### NOTAS DE CATA

Un vermouth con carácter floral, macerado en frío con vino base y botánicos recolectados en el entorno natural de Casalobos: romero, lavanda y cítricos secos. Aromas de mediterráneo, entrada balsámica y final largo y afrutado.



### MARIDAJE

Armoniza con quesos curados y de cabra, anchoas y conservas premium, embutidos ibéricos, aceitunas aliñadas y frutos secos tostados, donde su amargor noble equilibra la grasa y realza la salinidad. También acompaña a la perfección cocina de monte, setas salteadas y platos con hierbas aromáticas, potenciando sus matices balsámicos y su final ligeramente afrutado.