

# Vermut “Te Dic Coses”

ES

## VERMUT DE MALLORCA

---

Este vermut más clásico y con carácter mallorquín nace de la uva autóctona Premsal sembrado por 7103 Petit Cellar, que macera durante meses con 19 botánicos seleccionados por La Vermutera.

---

**Variedades de uva: 100% Premsal Blanc**

**Grado alcohólico: 15%**

**Producción: 1000 botellas 0,75 L**

---

### ELABORACIÓN

El vino se elabora con uvas de Premsal Blanc de viñedos propios. Pasado el primer invierno, se le añade la fórmula de hierbas de vermut rojo, resultando una base de vermut que pasará a reposar y afinarse, durante unos meses, para luego pasar al embotellado.

---

### NOTAS DE CATA

#### Vista

Este vermut es de color marrón claro.

#### Nariz

Aromática-mente intenso y muy agradable, con recuerdos a hierbas dulces como: el Anís Estrellado, la Marialuisa, la Quina y la Angélica. Equilibrio y complejidad a partes iguales.

#### Boca

En boca es elegante, untuoso, fino y redondo. Se percibe una leve dulzura y amargura con un toque final cítrico refinado que le aporta frescura y un postgusto espléndido que lo convierte en muy goloso.

---

#### Maridaje

Ideal para disfrutarlo solo o con algún aperitivo en la terraza.



# Vermut “Te Dic Coses”

CA

## VERMUT DE MALLORCA

---

Aquest vermut més clàssic y amb caràcter mallorquí, neix del Premsal Blanc de 7103 petit celler, que macera durant mesos amb 19 botànics seleccionats per La Vermutera.

---

**Varietats de raïm: 100% Premsal Blanc**

**Grau alcohòlic: 15%**

**Producció: 1000 botelles 0,75 L**

---

### ELABORACIÓ

El vi s'elabora amb raïms de Premsal blanc de vinyes pròpies. Passat el primer hivern, s'afegeix la fórmula d'herbes de vermut vermell, resultant una base de vermut que passarà a reposar i afinar-se durant uns mesos, per després esser embotellat.

---

### NOTAS DE TAST

#### Vista

Aquest vermut és de color marró clar.

#### Nas

Aromàticament intens i molt agradable, amb records a herbes dolces com: l'anís estrellat, l'herba-llüissa, quina i angèlica.

#### Boca

En boca és elegant, untuós, fi i rodó. Es percep una mica de dolçor i amarg amb un toc final cítric que li aporta frescor i un post-gust meravellós que el fa molt golós.

---

#### Maridatge

Ideal per gaudir-lo tot sol o amb un aperitiu a la terrassa.



# Vermut “Te Dic Coses”

DE

## VERMUT DE MALLORCA

---



Reine handwerkliche Zubereitung. Dieser bittere und herliche Vermut wird nach mallorquinischer Art hergestellt. Aus einheimischen Trauben der Sorte Premsal Blanc gemacht. Von 7103 Petit Celler gepflanzt und monatelang mit etwa 21 verschiedenen Kräutern mazeriert, die von La Vermutera ausgewählt wurden. Darunter die Mittelmeerkräuter wie Rosmarin, Marialluisa, Marubí oder Nagel.

---

**Rebsorten: 100% Premsal Blanc**

**Alkoholgehalt: 15%**

**Produktion: 1000 Flaschen 0,75 L**

---

### WEINBEREITUNG

Der Wein wird aus Premsal Blanc-Trauben aus eigenen Weinbergen hergestellt. Nach dem ersten Winter wird die Kräuterformel aus rotem Vermut hinzugefügt, sodass die Vermutbasis entsteht, die einige Monate ruht, verfeinert und dann in Flaschen abgefüllt wird.

---

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

#### Farbe

Dieser Vermut hat eine hellbraune Farbe.

#### Bouquet

Aromatisch intensiv und sehr angenehm, mit einem Hauch von süßen Kräutern wie Sternanis, Marialuisa, Quina und Angelica. Gleichgewicht und Komplexität zu gleichen Teilen.

#### Geschmack

Im Mund ist es elegant, geschmeidig, fein und rund. Eine leichte Süße und Bitterkeit wird mit einem raffinierten Zitrus-Abschluss wahrgenommen, der ihm Frische und einen herrlichen Nachgeschmack verleiht und es sehr süß macht.

---

#### Empfehlung

Ideal, um es alleine oder mit einem Aperitif auf der Terrasse zu genießen.

# Vermut “Te Dic Coses”

EN

## VERMUT DE MALLORCA

---



This classic vermouth has Mallorcan characteristics and is created using the native Premsal grape from the vineyards of 7103 Petit Celler. The grapes are macerated for months with 19 different botanicals selected by La Vermutera.

---

**Grape varieties: 100% Premsal Blanc**

**Alcoholic degree: 15%**

**Production: 1000 bottles 0,75 L**

---

### WINEMAKING

This wine is made with Premsal Blanc grapes from 7103's own vineyards. After the first winter, the herbal formula of red vermouth is added, resulting in a vermouth base that will rest and refine for a few months, before being bottled.

---

### TASTING NOTES

#### Color

This vermouth is light brown in colour.

#### Aroma

It is aromatically intense and very pleasant, with hints of sweet herbs such as Star Anise, Marialuisa, Quina and Angelica. This vermouth has equal parts of balance and complexity.

#### Taste

On the palate it is elegant, unctuous, fine and round. It has a slight sweetness and a bitterness is also perceived, as well as a refined, citric final touch that gives it freshness and a splendid aftertaste that makes it very sweet.

---

#### Pairing

Ideal to enjoy alone or with an aperitif on the terrace.