

# Vermut “No Passis Pena”

ES

## VERMUT DE MALLORCA

---

Este vermut más amargo y con carácter mallorquín nace de la uva autóctona Mantonegro sembrado por 7103 Petit Celler, que macera durante meses con 21 botánicos seleccionados por La Vermutera.

---

**Variedades de uva: 100% Mantonegro**

**Grado alcohólico: 15%**

**Producción: 1000 botellas 0,75 L**

---

### ELABORACIÓN

El vino se elabora con uvas de Mantonegro 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 tiene un hermoso color caoba oscuro.

#### Nariz

Muy expresivo en nariz, con aromas de especias dulces donde sobresalen la canela y el clavo. Fondo de frutas pasificadas.

#### Boca

Boca cremosa y fresca que deja paso a un final con recuerdos herbales de plantas mediterráneas ligeramente amargas.

---

#### Maridaje

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



# Vermut “No Passis Pena”

CA

## VERMUT DE MALLORCA

---

Aquest vermut més amarg i amb caràcter mallorquí neix del raïm autòcton Mantonegro de 7103 petit celler, que macera durant mesos amb 21 botànics seleccionats per La Vermutera.

---

**Varietats de raïm: 100% Mantonegro**

**Grau alcohòlic: 15%**

**Producció: 1000 botelles 0,75 L**

---

### ELABORACIÓ

El vi s'elabora amb raïms de Mantonegro 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 té un preciós color caoba obscur.

#### Nas

Molt expressiu, amb aromes d'espècies dolces on hi sobresurten la canyella i el clau. Fons de fruites pansides.

#### Boca

Boca cremos i fresca que deixa pas a un final amb records herbacis de plantes mediterrànies lleugerament amargues.

---

#### Maridatge

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



# Vermut “No Passis Pena”

DE

## VERMUT DE MALLORCA

---



Dieser bitterere Vermut mit mallorquinischem Charakter stammt aus der einheimischen Mantonegro-Traube von 7103 Petit Cellar, die monatelang mit 21 von La Vermutera ausgewählten Pflanzenstoffen mazeriert.

---

**Rebsorten: 100% Mantonegro**

**Alkoholgehalt: 15%**

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

---

### WEINBEREITUNG

Der Wein wird aus Mantonegro-Trauben aus eigenen Weinreben hergestellt. Nach dem ersten Winter wird die Kräuterformel aus rotem Vermut hinzugefügt, wodurch die Vermutbasis entsteht, die einige Monate ruht, verfeinert und anschließend in Flaschen abgefüllt wird.

---

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

#### Farbe

Dieser Vermut hat eine schöne dunkle Mahagonifarbe.

#### Bouquet

Sehr ausdrucksstark in der Nase, mit Aromen von süßen Gewürzen, bei denen Zimt und Nelken hervorstechen. Rosinenfruchthintergrund.

#### Geschmack

Am Gaumen cremig und frisch, der einem Abgang mit Kräuternoten von leicht bitteren mediterranen Pflanzen Platz macht.

---

#### Empfehlung

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

# Vermut “No Passis Pena”

EN

## VERMUT DE MALLORCA

---



This vermouth has a slightly more bitter taste along with Mallorcan characteristics. It is created using the native Manto Negro grape sown by 7103 Petit Celler. The grapes are macerated for months with 21 different botanicals selected by La Vermutera.

---

**Grape varieties:** *100% Mantonegro*

**Alcoholic degree:** *15%*

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

---

### WINEMAKING

The wine is made with Mantonegro 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 has a beautiful dark mahogany color.

#### Aroma

It is very expressive on the nose, with aromas of sweet spices where the cinnamon and cloves stand out. It also has a raisin fruit background.

#### Taste

This vermouth is creamy and fresh on the palate, giving way to a finish with herbal hints of slightly bitter Mediterranean plants.

---

#### Pairing

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