

# 7.000 MILLAS vermut rojo



Toma su nombre de la distancia del trayecto Mogarraz - New York - Mogarraz.

En 2014 elaboramos a petición de nuestro importador en USA dos vinos monovarietales de estilo natural, uno de Rufete de suelos de pizarra y otro de Calabrés (garnacha), ambos con un envejecimiento de doce meses en barricas bordelesas y embotellados sin filtrar. Parece ser que el público americano, tan receptivo con el resto de nuestros vinos, no entendió esta nueva y arriesgada propuesta y decidimos entonces repatriar nuestro vino, sorprendiendo incluso a nuestra gente en América por lo costoso (logística y económicamente) de la operación.

Una vez de vuelta el vino en nuestra bodega, descorchamos todas las botellas (2.460 de rufete y 828 de calabrés) para filtrarlo con la idea de volver a embotellarlo, pero tras la operación del filtrado, y en pos de su especiado aroma, nos surgió la idea de convertirlo en Vermut.

De este modo, y en contra de la primera regla del vermut (se parte de vinos blancos o rosados neutros), decidimos hacer el primer vermut de vino tinto de rufete y garnacha envejecidos en bodega y utilizando los botánicos precisos para convertir El 7.000 Millas en un vermut aromático con alma serrana.

## ELABORACIÓN:

En primer lugar hacemos una solución hidroalcohólica por separado con cada uno de los 19 botánicos que componen nuestro vermut. Para ello ponemos los botánicos en agua hirviendo los dejamos infundir durante 24 horas, una vez se ha enfriado la mezcla, añadimos alcohol vínico (en las mismas proporciones que el agua) y los dejamos macerar en torno a un mes. Pasado ese tiempo, prensamos los botánicos para obtener el extracto de cada uno de ellos.

Esta combinación de extractos en las proporciones adecuadas la mezclamos con nuestro vino base, alcohol vínico y un caramelo que elaboramos de manera artesanal con azúcar de caña. Reposa en tanque de inoxidable por un tiempo prolongado para que los alcoholes (que proceden de tres fuentes distintas, alcohol vínico, vino base y extractos botánicos) se integren entre sí y el vermut se redondee. Pasado el tiempo en el que consideramos que el 7.000 Millas está fino y redondo, se filtra y embotella.



## NOTAS DE CATA

Respecto a los botánicos a parte del ajeno (el cual es imprescindible a la hora de elaborar un vermut) lo maceramos con otras sustancias amargas (marrubio y casia) para darle más "potencia".

### notas de cabeza o de salida

Se trata de los aromas que desprende el vermut durante los primeros instantes. Aparecen los primeros olores, las notas de presentación, los cuales suelen ser ligeros y volátiles y apenas duran unos minutos. Aquí hemos querido destacar los aromas más serranos con predominio del romero, el tomillo y la hierbaluisa.

### notas de corazón o cuerpo

Estas notas olfativas conforman el centro de la fragancia, definen la auténtica esencia del vermut y son los aromas que lo conforman único. Pueden percibirse estas notas desde que se desvanecen las notas de cabeza hasta prácticamente el final. Puesto que es el olor que se mantendrá en nuestro recuerdo olfativo por más tiempo, es interesante fijar nuestra atención en estas notas que en nuestro vermut son aromas muy clásicos: clavo, ajeno, canela, cardamomo, anís estrellado...

### notas de fondo o base

Estas notas suponen el cierre perfecto para la identidad del vermut. Normalmente son extractos de madera, ámbar, almizcle o especias. Pretenden prolongar la esencia del aroma, haciendo su presencia al final de la vida del vermut. Aquí es donde se hace más presente nuestro vino base, rufete y garnacha con 1 año de bodega.

**la Zorra**  
BODEGA Y VIÑEDOS  
1921 1976  
Mogarraz  
COMPAÑIA DE VINOS

**la Zorra 7000 millas**  
es un vermut rojo de alta calidad  
producido artesanalmente partiendo de dos  
vinos - un rufete y una garnacha ambos  
con un año de crianza en barricas  
francesas - que viajaron a las Américas y  
posteriormente fueron repatriados, más  
una selección de 19 botánicos  
que hacen del 7.000 millas un  
vermut aromático con alma serrana.

Potenciamos la parte amarga  
principalmente con ajeno, marrubio y  
casia. Para las notas de corazón, aromas  
muy clásicos del vermut (canela, clavo,  
cardamomo, anís estrellado...) y para las  
notas de cabeza hemos querido destacar  
los aromas más serranos con predominio  
de romero, hierba luisa y tomillo.

**VERMUT**  
MOGARRAZ - NEW YORK - MOGARRAZ  
~ 7000 millas ~  
New York Mogarraz

BODEGA y VIÑEDOS **la Zorra** COMPAÑIA  
1921 Mogarraz 1976 de VINOS

75cl **VERMUT ROJO** Alc. Vol. 15%

VERMUT ROJO DE VINO TINTO CON BOTÁNICA DE LA SIERRA DE FRANCIA

calificado para Aguardo Malillo, y San Pedro en Mogarraz (Salamanca) PRODUCTO DE ESPAÑA PRODUCT OF SPAIN www.vinoslaZorra.es Parque Natural de La Biosfera Sierra de Francia Reserva de la Biosfera Patrimonio Cultural de la Unesco

8437002501488