

DIWINE

Frizzante



DIWINE

Frizzante

La bebida más seductora de Bodega Valdecuevas. Elaborada con toda nuestra pasión. ¡¡¡Salud!!!

DESCRIPCIÓN

Mosto de uvas Verdejo y Gewürztraminer parcialmente fermentado. La fermentación se interrumpe de manera temprana con frío. El resultado es una bebida agradable y refrescante con burbuja fina.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Color amarillo verdoso. En nariz es intenso, con notas frescas de flores blancas, azahar, junto con recuerdos frutas verdes y algún fondo de notas tropicales.

En boca es fresco, untuoso y redondo, por el azúcar natural que tiene, y que se equilibra con la acidez.

Ideal como aperitivo para acompañar quesos, pastas y postres.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 6° C y 8° C.

VIÑEDOS

Elegimos las parcelas, las variedades y el momento de maduración óptimo para obtener unas uvas con gran intensidad aromática y bajo potencial alcohólico. Todas las labores realizadas en el viñedo van encaminadas a poder realizar una vendimia temprana.


ELABORACIÓN

Fermentación controlada, desarrollada a muy bajas temperaturas, y la cual paramos en el momento oportuno para obtener nuestro DIWINE, con su característico aroma y equilibrio entre todos sus componentes (baja graduación alcohólica, acidez elevada y alto contenido en azúcares).

ANÁLISIS

Grado	Acidez Total	Acidez Volátil	PH	Sulfuroso Total	Azúcares
≤ 5,5 % Vol.	7,0 g/l ac. tartárico	0,22 g/l ac. acético	3,2	< 150 mg/l	≥ 80 g/l

DATOS LOGÍSTICOS

Formato	Unidades por caja	Caja (dimensiones mm.) largo/ancho/alto	Cajas EU palet	Cajas USA palet
 vidrio 75 cl.	6	248 x 173 x 305	105 (630 bot.)	130 (780 bot.)

DIWINE

Frizzante

The most seductive wine from Bodega Valdecuevas. We make this wine with all our Spanish passion. ¡¡¡Salud!!!

DESCRIPTION

Must of Verdejo and Gewürztraminer grapes partially fermented. Fermentation is stopped early on with cold. The result is a pleasant and refreshing drink with fine bubbles.

TASTE NOTES AND FOOD MATCHING

Greenish yellow color. Olfactory intensity, with fresh notes of white flowers, orange blossom, along with memories of green fruits and some depth of tropical notes.

To the palate it is fresh, smooth and round, due to its natural sugar, balanced with acidity.

Ideal as an aperitif to accompany cheeses, pastas and desserts.

STORAGE AND SERVING

Store in a cool and dry place. Serve between 6° C and 8° C.

VINEYARDS

We choose the plots, varieties and moment of optimal ripening to cull grapes with great aromatic intensity and low alcoholic potential. All the work done in the vineyard is intended for an early harvest.


PROCESSING

Controlled fermentation, developed at very low temperatures and stopped at the right time to acquire our DIWINE, with its characteristic aroma and balance between all components (low grade alcohol, elevated acidity and high sugar content).

ANALYSIS

Grade	Total Acidity	Volatile Acidity	PH	Total Sulfur	Sugars
≤ 5,5 % Vol.	7,0 g/l tartaric ac.	0,22 g/l acetic ac.	3,2	< 150 mg/l	≥ 80 g/l

LOGISTICS DATA

Format	Units per case	Case (dimensions mm.) length/width/height	Cases EU pallet	Cases USA pallet
 glass 75 cl.	6	248 x 173 x 305	105 (630 bot.)	130 (780 bot.)