

flor innata

Frizzante



VARIEDAD DE LA UVA:
Verdejo y
Gewürztraminer

GRADOS: <5,5% Vol.

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.

ELABORACIÓN

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

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.

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.

*Conservar en lugar fresco y seco.
Servir muy frío.*

