

# flor innata

## Frizzante



**VARIEDAD DE LA UVA:**  
Gewürztraminer

**GRADOS:** <5,5% Vol.

### DESCRIPCIÓN

Mosto de uvas 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.*

