

Conde de Caralt

Frizzante

Vino de Aguja



COMPOSICIÓN VARIETAL

Airen
Moscatel

PROCESO DE PRODUCCIÓN

La elaboración de este vino joven de aguja se realiza con un proceso continuo a partir del mosto de las uvas Airen y Moscatel.

Una vez realizada la fermentación parcial, se cierra el depósito herméticamente para su toma de espuma. El resultado de la fermentación isobárica es el gas existente en el vino.

ANÁLISIS

Alcohol: 7% vol.
Acidez total: 3,60 g/l
Azúcares: 60,00 g/l

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo brillante. Burbujas persistentes y finas que aportan sensaciones de frescor.

En nariz es muy afrutado con aromas que recuerdan a melocotón y frutas tropicales como el Litchi.

En boca tiene un dulzor muy agradable con notas de albaricoques secos.

Tiene un final afrutado muy agradable.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

Servir a 6-8 °C.

Conservar en posición vertical, en lugar resguardado de la luz y las vibraciones, y a temperatura constante.