

Conde de Caralt

Frizzante

Vino de Aguja



CRIANZA

Vino joven

COMPOSICIÓN VARIETAL

Airen
Moscatel

NOTA DE CATA

Este producto está elaborado con el mosto de Airen y Moscatel. Una vez realizada la fermentación parcial, se cierra la tapa del depósito para su toma de espuma resultando que el gas existente del vino proviene de la fermentación natural.

ANÁLISIS

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

NOTA DE CATA

Color amarillo paja brillante, y las burbujas son persistentes. Es muy afrutado en nariz, recordando el melocotón y también frutas tropicales como el Litchi. Son aromas finos y muy frescos. En boca tiene un dulzor muy agradable con notas a abaricoques secas. Las burbujas finas aportan el frescor de este vino. 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.