



Felix Solis

Otros Frissé blanco

La bebida Frissé blanco frizzante es una explosión de frutas cítricas con notas de limón y fruta de la pasión provenientes de su elaboración, todo ello amplificado por la refrescante sensación que le aportan las burbujas.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD

Selección de uvas blancas

ESTILO

Bebida aromatizada a base de vino gasificada.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Se recomienda servir muy fría y sin hielo.

Notas de Cata

Bebida ligera y agradable, de color amarillo brillante con refrescante sabor a frutas cítricas con notas de limón y fruta de la pasión que se intensifican gracias a sus finas burbujas.

Maridaje

Una bebida perfecta para compartir en eventos y fiestas. Ideal para consumir sola o acompañada de platos sencillos como aperitivos y snacks.

Información Técnica

Antes del envasado, la bebida se microfiltra para respetar así sus cualidades intactas de color, aroma y sabor.

Premios

ORO

2019 Ultimate Wine Challenge 93 puntos: Frisse Blanco Frizzante



Félix Solís

Otros Frissé Rosado

Original bebida con sabores naturales a frambuesa y pomelo con un matiz especial: ¡burbujas! Ideal para disfrutar en cualquier momento del día.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Selección de uvas

ESTILO
Bebida aromatizada a base de vino gasificada.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se recomienda servir muy fría.

Notas de Cata

Bebida ligera y agradable, con refrescantes sabores naturales de frambuesa y pomelo que se intensifican gracias a sus finas burbujas.

Maridaje

Una bebida perfecta para compartir. Ideal para consumir sola o acompañada de platos sencillos como aperitivos y snacks.

Información Técnica

Antes del envasado, la bebida se microfiltra para respetar así sus cualidades intactas de color, aroma y sabor.



Félix Solís

Otros

Frissé Blue Moscato

Frise Blue Moscato es una deliciosa bebida aromática, refrescante y de tonalidades azules con matices dulces y exóticos. Se elabora a partir de la variedad moscatel que se caracteriza por ser una uva blanca muy aromática y reconocida por todos los públicos.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Moscatel

ESTILO
Bebida aromatizada a base de vino gasificada.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
7%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se recomienda servir muy fría y sin hielo.

Notas de Cata

De color azul brillante, presenta un abanico aromático muy atractivo, con notas de fruta fresca y sutiles toques cítricos sobre un fondo amielado típico de la Moscatel. En boca resulta dulce, seductor, con una acidez bien equilibrada que le aporta frescura.

Maridaje

Ideal para acompañar confitería, dulces horneados, postres y aperitivos.

Información Técnica

Antes del envasado, la bebida se microfiltra para respetar así sus cualidades intactas de color, aroma y sabor.