

Frissé blanco



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