



Félix Solís

Otros

Frissé Blue Moscato

Frissé 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.