

viñaodiel

Frizzodiel

Uva: Zalema

Vino elaborado con la variedad de uva Zalema mediante fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Fermentación alcohólica parcial a 3°C durante 3 semanas, hasta conseguir los 5.5° de alcohol (en acero inoxidable).

Color: amarillo pajizo con tonos verdosos y grises.

Aroma: rico e intenso, en el que priman los aromas primarios de la piel de la uva y que mantiene un equilibrio entre dulzor y acidez con toques de manzana verde.

Paladar: Potente en boca, con un recorrido muy agradable (sabores dulces con una punta de acidez que le aporta frescura y nervio). Destaca la fruta tropical en boca.

Sugerencias para servir: consumirlo muy frío, incluso en copa con hielo y rodaja de limón.

Servir a 5°C
Cont. 75cl
Alc. 5,5%

Botellas por caja: 6
Cajas por pallet: 105

