

FRISANT



Variedades: gewürztraminer

Vol. 10%



Elaboración: Afrutado y fresco, Frisant es una simpática propuesta de vino dulce de frío que sorprende con un toque refrescante de carbónico. 100% gewürztraminer, se elabora en base a una premisa: la extracción de la esencia, que representa la parte más noble de la variedad. Para ello se realiza la técnica de congelación con la que se consiguen los vinos de frío. Una vez se ha obtenido el vino, y con el fin de lograr el resultado frizzante, se realiza una segunda fermentación de una parte de sus azúcares.

Sensaciones: goloso, desprende aromas de fruta blanca – melocotón en almíbar, pera de agua – uva de mesa. Lichis, flores blancas y tonos de hierbas aromáticas. De textura aterciopelada muy agradable, deja un recuerdo de fruta en el post gusto. Final refrescante.

Momento Frisant: Su burbuja fina e integrada y ese toque dulce a la vez que refrescante hacen que Frisant pueda disfrutarse en muchos momentos del día. Es un gran aliado como aperitivo, para abrir el apetito, y también a media tarde. Gracias a su dulzor natural marida muy bien con postres, tanto con quesos como con platos de base frutal.

Ecología y sostenibilidad

Para nosotros el vino es una forma de sentir y compartir, de relacionarnos con el mundo y con el entorno que nos rodea. Por eso cuidamos de nuestros viñedos trabajando nuestras tierras mediante agricultura ecológica y biodinámica. Además, utilizamos prácticas sostenibles también en la bodega, como la reducción del peso de los envases – lo que implica una reducción de la huella de carbono en su transporte -, el uso de energías renovables – como la energía solar -. Todo ello nos ayuda a mantener un ecosistema rico y variado, tan beneficioso para el medio ambiente y, por tanto, para las uvas que utilizamos para elaborar nuestros vinos.