

DIWINE

Frizzante



DIWINE

Frizzante

Un nuevo enfoque para los consumidores más jóvenes, que buscan una bebida informal para disfrutar.

DESCRIPCIÓN

Mosto de uva parcialmente fermentado, procedente principalmente de uvas verdejo. Fermentación parada de manera temprana. El resultado es una bebida agradable y refrescante con burbuja fina.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Color amarillo verdoso. En nariz es intenso, con notas frescas de flores blancas, azahar, junto con recuerdos frutas verdes y algún fondo de notas tropicales.

En boca es fresco, untuoso y redondo, por el azúcar natural que tiene, y que se equilibra con la acidez.

Ideal como aperitivo para acompañar quesos, pastas y postres.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 6º C y 8º C.

VIÑEDOS

Los viñedos de nuestra finca están situados a una altitud entre 700 y 800 metros en terrenos de origen aluvial, pedregoso, de excelente estructura, porosidad y drenaje lo que proporciona un soporte y microclima adecuado y un excepcional desarrollo a nuestra variedad verdejo. Es una variedad de porte semi rastrero y podas largas que junto al clon y patrón elegido nos proporciona racimos de tamaño pequeño, compactos y de alta calidad enológica.



ELABORACIÓN

Fermentación controlada, desarrollada a muy bajas temperaturas, y la cual paramos en el momento oportuno para obtener nuestro DIWINE, con su característico aroma y equilibrio entre todos sus componentes (baja graduación alcohólica, acidez elevada y alto contenido en azúcares).

ANÁLISIS

Grado	Acidez Total	Acidez Volátil	PH	Anhídrido Sulfuroso	Azúcares
5,5 % Vol.	9,5 g/l ac. tartárico	0,22 g/l ac. acético	3,2	99 mg/l	≤ 77 g/l

DATOS LOGÍSTICOS

Formato	Unidades por caja	Caja (dimensiones mm.) largo/ancho/alto	Cajas EU palet	Cajas USA palet
 vidrio 75 cl.	6	248 x 173 x 305	105 (630 bot.)	130 (780 bot.)
 vidrio 75 cl.	12	332 x 250 x 305	50 (600 bot.)	70 (840 bot.)