



CODOR NEW



FRIZZ 5.5 ALBARIÑO

Un refrescante Albariño de intensos aromas a albaricoque y notas cítricas como el pomelo.

De burbuja chispeante y baja graduación. FRIZZ 5.5 Albariño es el equilibrio perfecto entre dulzura y acidez.

Elaboración

A diferencia del resto de productos bajos en alcohol del mercado, FRIZZ 5.5 se obtiene a partir de **vinos que han fermentado en su totalidad**, dando como resultado un perfil organoléptico más desarrollado y de mayor complejidad. Lo que se traduce en un producto con **aromas más intensos y de mayor cuerpo**.

Para conseguir el producto final, FRIZZ 5.5. pasa por un **cuidadoso proceso de desalcoholización** que nos permite bajar el grado de alcohol manteniendo íntegras las propiedades del vino.

Finalmente, realizamos una **segunda fermentación** que crea de forma natural las finas burbujas que caracterizan a FRIZZ 5.5.

Nota de cata

Su color es amarillo pajizo pálido y presenta una burbuja fina y continua. En nariz sobresalen aromas a melocotón blanco y nectarina, con notas cítricas como pomelo. En boca es muy agradable, fresco y de largo recuerdo afrutado. Fino y de buen balance.

Maridaje

Ideal para comidas aperitivos característicos de la dieta mediterránea: Marisco, tapas, arroces, pasta...

Datos Técnicos

Tipo de producto

Bebida obtenida por desalcoholización parcial del vino.

Composición varietal

100% Albariño

Añada

2014

Grado alcohólico

5,5% vol.

Temperatura de servicio

Recomendamos servir este producto muy frío, entre 4 y 6º C.

