

VIS-a-VIS

100%
Verdejo

FRIZZANTE

Mosto de uva parcialmente fermentado

CARACTERÍSTICAS

Viñedos propios plantados en Nava del Rey sin abonos ni tratamientos químicos, respetando la naturaleza de la uva.

Suelos: cascajosos. **Altitud** media: 750 metros.

Variedad: Verdejo 100%.

Vendimia nocturna y mecanizada tras una maduración específica para preservar la temperatura nocturna en la uva. Fermentación en depósitos autoclave con levaduras de selección propia; se paraliza a los **5.5 grados** de alcohol (un punto clave y difícil de realizar por medios naturales, como hacemos nosotros).

Embotellado en línea isobárica para no perder la presión de CO2 procedente de la fermentación.

Tapón de rosca específico para frizzante.

Producción: 26.500 botellas.

NOTAS DE CATA

Ojo: bonitos tonos verdosos con matices acerados y presencia de un fino perlado..... vamos, ¡una pinta estupenda!

Nariz: afloran aromas varietales típicos del Verdejo sobre un fondo fresco con matices a hierbabuena, que provocan que necesites tomártelo ya.

Boca: es fresco, muy expresivo, recordando a lo que olía en la nariz y con un carbónico muy fino y elegante. No te sorprendas si experimentas una sensación parecida a... ¡Quiero más!

Servicio: 4º ¡Que no se caliente!

Maridaje: Vis a Vis se ha hecho para traer felicidad, no para ahogar tus penas. Tiene **chispa**, **alegría** y **frescura**. Esta bebida es para aquellos que están cansados de que les digan qué hacer y qué beber.

OTROS

Alérgenos: contiene sulfitos.



BODEGAS EL INICIO

Teléfono: 947 51 58 84
<https://bodegaselinicio.com>

