

VIS-a
VIS

100% VERDEJO
FRIZZ



Vis a Vis es un producto elaborado al 100% con uva Verdejo; una uva seleccionada en base a una maduración específica en campo para conseguir unos niveles de azúcares reductores (grado alcohólico) y de acidez equilibrados.

Todo el proceso de fermentación se lleva a cabo en depósitos autoclave (depósito isobárico que no permite la pérdida de CO₂ durante la fermentación) con levaduras seleccionadas por nosotros.

La fermentación se paraliza cuando llega a los 5.5 grados alcohólicos y durante la ralentización de la misma, el grado final alcanza los 6 grados de alcohol. Un punto clave y difícil de realizar por medios naturales, tal y como se hace en el VIS a VIS.

El embotellado se realiza en una embotelladora isobárica para no perder la presión de CO₂ que tanto nos ha costado mantener durante todo el proceso.

Ficha de cata:

- Tiene bonitos tonos verdosos con matices acerados y presencia de un fino perlado..... vamos, ¡una pinta estupenda!
- En la nariz afloran aromas varietales típicos del Verdejo sobre un fondo fresco con matices a hierbabuena, que provocan que necesites tomártelo ¡ya!
- ¡Por fin en 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!

Temperatura óptima de servicio: 4° C.-
¡Que no se caliente!



BODEGAS EL INICIO

INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO