

# VIS-a-VIS

## 100% VERDEJO FRIZZ

### ビス・ア・ビス

ベルデホ100%でつくられた微発泡タイプのワイン。ある程度の残糖度（アルコール度数）で、かつ、ほどよい酸度のタイミングで収穫します。

発酵は自社でセレクションした酵母を用い、（発酵中に二酸化炭素が漏れないよう）全てステンレス製の加圧タンクにて行います。

アルコール度数が5.5度になったところで発酵を止め、完全に発酵が終わる頃には、アルコール度数が最終的に6度ほどに達しています。これは自然につくりだすことのできない、ビス・ア・ビスをつくる上で重要なポイントになります。

また、ボトリングも、二酸化炭素を逃さないよう、加圧式のボトリングマシンで行ないます。

### テイastingノート

・緑色がかかった、鋼のようでもあり、また、上質な真珠のような美しい色合い。

・香りはベルデホらしく、ミントのような清涼感を感じます。

・口当たりはフレッシュで、実に表現豊か。非常に繊細でエレガントな泡と、アロマのニュアンスが広がります。この感覚、、、ぜひ味わって頂きたい!

サービス温度：4℃。しっかりと冷やしてお楽しみください。



**BODEGAS EL INICIO**

INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO