

VIS-a
VIS

100% VERDEJO
FRIZZ

必思必思



Vis a Vis 是采用100%维尔得哈葡萄精心制作的产品。直接在葡萄藤上摘取的特定的成熟葡萄以得到低含糖量（酒精度）和适中的酸度。

添加我们精心挑选的酵母，让整个发酵过程在高压密封桶中进行（高压密封桶可以避免在发酵时产生的二氧化碳气体流失）

当酒精浓度达到5.5度的时候，停止发酵。在发酵变慢并停止的过程中，酒精浓度最终达到6度，这是制作Vis a Vis的关键。自然完成也是生产Vis a Vis困难的一步。

装瓶时采用加压装瓶机可以避免在整个过程中产生的二氧化碳气体的流失

品鉴信息

- 葡萄酒酒体呈美丽的绿色，微微泛着金属色调，晶莹剔透，赏心悦目。
- 入鼻，维尔得哈特有的花香中透着丝丝薄荷清新的香味，增进食欲。
- 最后是品尝时间！入口新鲜清爽，香气四溢，微微的碳酸感，让人回味无穷。

适饮温度：4° C

不要加热！



BODEGAS EL INICIO

INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO