

reinadecastilla

B O D E G A

PRINCIPE VERDEJO FRIZZANTE 2018

ORIGINAL Y DIVERTIDA

Bebida azul, elaborada exclusivamente a base de uva 100 % Verdejo de la D.O. Rueda parcialmente fermentada. Una apuesta por la innovación y el amplio abanico de productos a desarrollar elaborados a base de uva de calidad .

VIÑEDO

Viñedos jóvenes que transmiten aromas frescos y afrutados. Terrenos de cascajo que favorecen la aireación y el drenaje, pobres en materia orgánica lo que obliga a la vid a hundir sus raíces en profundidad aumentando la calidad de los mostos.

VINIFICACIÓN

La uva se recoge de forma mecanizada durante la noche, evitando las oxidaciones del mosto debidas al sol y conservando los aromas primarios gracias a las bajas temperaturas. Maceración en frío y fermentación a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. Parada de la fermentación a 7 ° de alcohol y conservación en frío para evitar refermentaciones y mantener el carbónico endógeno. Clarificación y filtración. Coloración previa al embotellado con colorante azul brillante.

CATA

Perfecta armonía de aromas tropicales como el maracuyá junto con los herbáceos típicos de la variedad y notas florales. Suave y agradable en boca con un punto óptimo entre dulzor y acidez que, junto con la chispa de carbónico hacen una bebida perfecta para disfrutar en cualquier ocasión.

MARIDAJE

Fresca y dulce, acompaña de manera perfecta cualquier tipo de aperitivo, especialmente los elaborados a base de jamón, cecina o queso, siendo su grado de dulzor mayor si este último es picante. Marida así mismo con todo tipo de encurtidos, ensaladas y arroces.

CÓCTELES

COMBINADO "BLUE EXPERIENCE"

- 4 cl. VERMOUTH BLANCO
- 8 cl. PRÍNCIPE
- 2 cl. SPRITE
- HIELO PICADO

OPCIONAL AÑADIR ACEITUNA

COMBINADO "GIN BLUE EXPERIENCE"

- 2-3 cl. GINEBRA (más o menos cargado)
- 8 cl. PRÍNCIPE
- 2 cl. SPRITE
- HIELO PICADO / CUBITOS

Temperatura idónea de servicio: 3-5 °C

SERVIR MUY FRÍO

Alcohol: 7 %

Azúcar: 109 g/l

Acidez total: 6.0 g/l

