



FESTILLANT

Espumoso sin alcohol

Proceso de Elaboración:

Se elabora a partir de variedades de uva del sur-oeste de Francia, que realizarán una de fermentación natural convencional sin la adición de dióxido de carbono en un tanque de acero inoxidable. Antes del embotellado se evapora el alcohol por destilación al vacío a una temperatura de 24 ° C. obteniendo, tras este proceso, un espumoso no alcohólico cuyas características organolépticas se mantienen inalteradas.

Nota de Cata:

De tono amarillo pálido con reflejo dorado, en nariz descubrimos indicios de manzana y cítricos y en boca tiene un sabor largo, fino e intenso. Muy seco, con cuerpo y con un discreto dulzor muy integrado.

Datos analíticos:

Grado Alcohólico: por debajo de 0,1 vol.

Acidez: 6,0 gr/l

Azúcares: 48,0 gr/l

Recomendaciones:

Servir frío entre 6°-8° C enfriándolo lentamente en una cubitera o en la parte inferior de la nevera, utilizar copa alta de cristal fino y transparente, tipo tulipán de boca ancha.

Maridajes:

Se puede servir solo o combinado con jarabes de fruta, preferentemente de limón o mora. Es muy adecuado con los postres y combina perfectamente con crepes, gofres o tartas de fruta.

