



# Fresita - vahuvein maasikatega

*Fresita on kuiva viinamarja vahuveini baasil valmistatud vahuvein, millele lisatakse 3-5% naturaalseid maasikaid.*



Nii Patagooniast pärit maasikad kui Central Valley'st viinamarjad korjatakse käsitsi. Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel & Alicante Bouschet viinamarjade korjajaeg on veebruarist märtsini. Valmistamisel läbib vein kaks fermentatsioonietappi: esimene fermentatsioon 17 °C juures kahe nädala jooksul, teine fermentatsioon 17-19 °C-ni. Kasutatakse Charmant meetodit, lisatakse naturaalseid maasikad 3-5% ulatuses. Vahuveinis on näha maasika viljaliha tükid, mis tuleneb naturaalsest maasikate kasutamisest.

[Vaata brändi kohta lisaks Fresita oma lehelt](#)

## Kirjeldus

Värskete maasikate hõrk aroom ja pehmed tsitrusviljade noodid. Kerged mullid, maitse värsk ja mõnus magusus, domineerib maasikate ning tsitrusviljade nüanss.

## Serveerimissoovitus

Ideaalne aperitiiv, samas hea valik magusroogade kõrvale, näiteks maasikad vahukoorega!

Enne serveerimist hoida pudelit vähemalt 1 tund horisontaalasendis 4-6 °C juures. Avades hoida jahutatud pudelit 45° nurga all, eemalda aeglaselt kork ning vala koheselt pokaalidesse.

Serveerida 6-8 °C juures.

### Saadaval:

- 0,2 L - kastis 30 tk
- 0,375 L - kastis 12 tk
- 0,75 L - kastis 6 tk

### TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Vahuvein
ALKOHOLISISALDUS	8,0 %
TOOTJA	Vina Casal De Gorchs S.A
MAA	Tšiili
VIINAMARJASORT	Muscat, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Alicante Bouchet
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIK	Pudel
MAGUSUS	Poolkuiv