



Fresita

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

Nii Patagoniast pärit maasikad kui Central Valley' st viinamarjad korjatakse käsitsi. Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel & Alicante Bouschet viinamarjade korjeaeg on jaanuarist märtsini.

Tutvu ka Fresita suurema brändilehega

Valmistamisel läbib vein kaks fermentatsioonietappi:

Esimene fermentatsioon 17 °C juures kahe nädala jooksul.

Teine fermentatsioon 17-19 °C-ni - Charmant meetod.

Lisatakse naturaalseid maasikad 3-5% ulatuses. Vahuveinis on näha maasika viljaliha tükid, mis tuleneb naturaalsest maasikate kasutamisest.



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.

Värvus - roosakas-punane.

Aroom - värskete maasikate hõrk aroom ja pehmed tsitrusviljade noodid.

Maitse - kerged mullid, värsked ja mõnus magusus, domineerib maasikate ning tsitrusviljade nüanss.



Fresita Blueberry & Raspberry on kuiva viinamarjavahuveini baasil valmistatud vahuvein, millele lisatakse naturaalseid mustikaid ja vaarikaid.

Central Valley's Tšiilis korjatakse viinamarjad käsitsi, korjeaeg on jaanuarist märtsini. Valmistamisel läbitakse kaks fermentatsioonietappi: esimene fermentatsioon 17 °C juures kahe nädala jooksul, teine fermentatsioon 17-19 °C Charmant meetodil.



Uus Fresita Mustika Vaarika

Värskete marjade hõrk aroom, domineerib mustikas, millele lisandub punaste marjade ja vaarikate aroom. Kerged mullid, maitstes värsket ja mõnust magusust, tsitrusviljade nüanss, marjane järelmaitse.

Ideaalne aperitiiv, mis sobib hästi nii iseseisvalt nautimiseks kui ka värskete puuviljade, juustude, šokolaadi ja dessertide kõrvale.

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

Serveerida 6-8 °C juures.

