



TRR
DRS

TORREDEROS

FRIZZANTE

DATOS TÉCNICOS

Origen: Torrederos Frizz es un producto elaborado al 100% con uva Verdejo; una uva seleccionada en base a una maduración específica en campo para conseguir unos niveles de azúcares reductores (grado alcohólico) y de acidez equilibrados. El origen de la uva se encuentra en el entorno de la localidad de Toro, provincia de Zamora. Este producto no está amparado dentro de ninguna D.O.

Variedad: 100% Verdejo.

Suelos: Tierra parda rica en oligoelementos del tipo calcio y magnesio, con mucha concentración de canto aluvial (tierra muy pedregosa)

Vendimia: La vendimia, mecanizada y nocturna, tiene lugar a mediados de septiembre.

Elaboración: Todo el proceso de fermentación se lleva a cabo en depósitos autoclave (depósito isobárico que no permite la pérdida de CO2 durante la fermentación) con levaduras seleccionadas por nosotros y temperatura controlada (16°C).

La fermentación se paraliza cuando llega a los 5.5 grados alcohólicos y durante la ralentización de la misma, el grado final alcanza los 6 grados de alcohol. Un punto clave y difícil de realizar por medios naturales, tal y como se hace en el Torrederos Frizz (con la adición de sulfuroso y bajada de temperatura).

Lo clarificamos con bentonita, lo estabilizamos por frío y lo filtramos (por 0,45 micras absolutas para eliminar cualquier microorganismo).

El embotellado se realiza en una embotelladora isobárica para no perder la presión de CO2 que tanto nos ha costado mantener durante todo el proceso.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 6,1 % Vol.

Acidez total: 6,9 g/l ácido tartárico.

pH: 3,35.

Acidez volátil: 0,86 g/l ácido acético.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Fase visual: tonos verdosos con matices acerados y presencia de un fino perlado.

Fase olfativa: aromas varietales típicos del Verdejo sobre un fondo fresco con matices a hierbabuena.

Fase gustativa: fresco, muy expresivo, recordando a lo que olía en la nariz y con un carbónico muy fino y elegante.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 4°C.

Maridaje: Ideal para el aperitivo o cualquier momento del día. Acompaña perfectamente a postres de frutas y chocolate.