



CASAL DE GORCHS  
V I Ñ E D O S

## FRESITA SPARKLING WINE

Central Valley - Chile

*Fresita*<sup>®</sup>



### COSECHA

Enero - Marzo

### VARIEDADES

Chardonnay  
Sauvignon Blanc  
Moscatel

### ALCOHOL

8%

### AZÚCAR RESIDUAL

55 g/L (+/- 5)

### SEGUNDA FERMENTACIÓN

Método Charmat  
entre 17°C - 19°C

### LICOR DE EXPEDICIÓN

Pulpa de fresas naturales

### TEMPERATURA IDEAL

Entre 4°C - 6°C

### EL VINO

La original fusión de vino espumante Chileno y fresas naturales. Fresita se produce con productos naturales sin la adición de azúcar ni colorantes artificiales. Recomendado tomar como aperitivo para acompañar quesos, mariscos, salmón ahumado, sushi y chocolate.

### NOTAS DE CATA

Color rosado de gran intensidad, burbujas finas y persistentes. Una elegante mezcla entre el aroma de fresas con suaves aromas cítricos. Redondo en la boca, gran frescura, dulzura moderada y fina, joven y vibrante con una buena terminación.

### LA VIÑA

Casal de Gorchs es una tradicional viña chilena, con más de 80 años en la industria vitivinícola nacional siendo pionera en la producción de vinos espumosos Premium. En esta línea la viña desarrolló Fresita, un espumante Premium con adición de fresas naturales como licor de expedición. Fresita es un espumante innovador y sofisticado que ha logrado impresionantes resultados en los más de 50 mercados donde se encuentra disponible.

### REFERENCIAS: ROBERT PARKER

*"Una maravillosa curiosidad de Chile"*

Una curiosidad, pero de esas que son entretenidas de beber y oler, es este espumante blend de Sauvignon Blanc y Chardonnay que ha sido mezclado con fresas naturales de la Patagonia. ...Un tipo de aperitivo que exhibe increíblemente frescas y refrescantes notas de... obviamente... fresas. Una seductora eccentricidad, es aromático, liviano, fresco, refrescante y vivo con un delicado color rosé".