

BRESSIA

ALMA DE UVA

GRAPPA

Agrelo - Mendoza



Alma de Uva es el espíritu de la uva en un destilado en el que hemos logrado extraer sutilmente los componentes aromáticos, gustativos y estructurales de las variedades de uva que le dieron origen.

Es el espíritu de la uva encerrado en sus pieles durante la fermentación, liberado a partir de una destilación suave a bajas temperaturas.

El resultado es un destilado incoloro, de aromas elegantes que insinúan las variedades que lo originaron.

NOTAS DE CATA

Vista	Transparente, cristalina y brillante. Absolutamente incolora.
Nariz	Profundamente aromática, encierra esencias primaverales. Notas a rosas, salvia y cedrón fresco. Delicados perfumes a frutas cítricas que evocan el limón y flores de naranjo.
Boca	Amable y muy equilibrada. Estructurada y untuosa. Entrada dulce y elegante, de paso largo y carnoso. Sabores delicados a la piel de uva realzan los recuerdos a fruta que se integran. Aterciopelado y extenso final.

Servicio

Se sugiere beber en copa tulipán, entre 8° y 10°. Por su estilo sutil y delicado se recomienda beberla sola y como acompañamiento de platos aromáticos y condimentados. En coctelería aportará elegancia y perfumes frutales tanto a tragos clásicos como modernos.

Será ideal para como digestivo para terminar una comida, junto con un café y un puro.



BRESSIA
CASA DE VINOS

Cochabamba 7725, Agrelo, Luján de Cuyo | Mendoza - Argentina
54 261 524 9161 · info@bressiabodega.com · www.bressiabodega.com