



## Otros

### Prospero Frizzante Verdejo

Prospero debe su nombre al protagonista de La Tempestad, una de las principales obras de William Shakespeare. Prospero es el duque legítimo de Milán al que usurpan el puesto y destierran. Su lucha por recuperar su posición se narra en esta obra de teatro.

Déjate seducir por los vinos frizzantes: refrescantes y divertidos que combinan con cualquier tipo de plato gracias a su baja graduación alcohólica y finas burbujas.

#### Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD  
**Verdejo**

ESTILO  
**Frizzante**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**5,5%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Tomándolo muy frío se convierte en el acompañamiento perfecto para cualquier aperitivo o cena ligera.**

#### Notas de Cata

Elaborado con uvas de la variedad verdejo. Con un proceso natural conseguimos un perfecto equilibrio de alcohol, acidez y dulzor con aromas a frutas tropicales, hierbas y cítricos. Goloso y muy refrescante por el contenido de carbónico natural y su baja graduación alcohólica.

#### Maridaje

Ideal con aperitivos ligeros y ensaladas de pasta. También puede acompañar con postres de frutas y chocolate.

#### Información Técnica

Elaborado con uvas de la variedad Verdejo, recolectadas por la noche y que pre-maceran en frío antes del prensado para una máxima extracción de los aromas varietales característicos del Verdejo. El Mosto es parcialmente fermentado en depósitos isobáricos especiales hasta conseguir un perfecto balance entre el alcohol, dulzor, acidez y contenido en CO2 de origen natural. La fermentación se para en 5.5 grados de alcohol mediante frío.