

Gracia Spritz

Descripción

Tipo: Aperitivo listo para servir (*Ready to Drink*),

Elaboración: bebida fresca y vibrante procedente del ensamblaje de vino blanco seco de tinajas, de uva Pedro Ximénez, con aromas naturales de perfil cítrico y floral y delicadas burbujas.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): 65 g/litro \pm 10 g/litro
Grado alcohólico: 5,5% Vol.
Acidez titulable (ácido tartárico): 5,60 \pm 0,40 g/litro.
Acidez volátil (ácido acético): \leq 0,50 g/litro.

Nota de cata

Aspecto: Color amarillo pajizo muy claro, con sutiles destellos verdosos. Burbuja fina, alegre y persistente que le aporta una textura chispeante.

Nariz: Muy aromático y de perfil marcadamente fresco. Sobresalen las notas florales y dulces de la flor de saúco, seguidas por el frescor balsámico de la menta y la acidez viva del limón.

Boca: Entrada ligera, dulce y marcadamente refrescante. Potente sensación de frescor en el paladar, donde conviven el toque cítrico limpio y un fondo herbal prolongado que invita a seguir bebiendo de forma fácil.

Gastronomía

Aperitivos, tapas, cóctel.

Servir muy frío (3-5°C), en copa ancha de vino y con hielo. Para decorar y potenciar aún más su aroma natural, se pueden añadir hojas de menta o hierbabuena fresca y una rodaja de limón.

Nuestro manifiesto: "Ponle *Gracia Spritz* a tus momentos"

Gracia Spritz es un cóctel de baja graduación, listo para consumir, que viene a acompañar los mejores momentos: aperitivos, cócteles, fiesta,...

Es nuestra invitación directa a transformar la rutina diaria en una experiencia vibrante, fresca y llena de estilo, de la forma más sencilla. Queremos que cada copa sea un sinónimo de alegría, frescura y sofisticación espontánea. Por eso, *Gracia Spritz* no es solo un aperitivo listo para tomar con hielo; es el ingrediente esencial para elevar los encuentros con amigos, los tardeos bajo el sol, la energía vibrante de la noche, o esos ratos de desconexión que tanto merecemos. Porque sabemos que la magia de cualquier momento no depende de dónde estés, sino del toque de "gracia" con el que decidas disfrutarlo.

