

CROFT TWIST

FINO SPRITZ

Croft Twist es la bebida más joven y fresca de la **#SherryRevolution**. La elección perfecta para aquellos que buscan nuevas fronteras en el aperitivo y tardeo. El Fino Spritz más refrescante que nos transporta a los atardeceres frente al mar de Andalucía, sus pueblos, sus playas, su gente y su modo de vida. Una bebida ideal para compartir momentos de disfrute, alegría y buena compañía.



Tipo Fino Spritz
D.O Jerez-Xérès-Sherry
Variedad de uva 100% Palomino
Ingredientes Fino, agua carbonatada, hierbabuena, limón y flor de saúco
Alcohol 5,5 % Vol.
Azúcar 65 g/l

Kcal 74/100ml
CO2 4.5g/l
PH 2.8
Acidez Total 5.7g/l (ácido tartárico)
(Clarificado con albúmina de guisante)

Apto para veganos

Conservación

Vida útil: 36 meses en formato vidrio y 18 en lata.

Una vez abierto, es importante seguir estas recomendaciones:

Mantener el producto en frío.

Consumir preferentemente antes de 5 días para evitar la pérdida de burbuja.

Cerrar bien la botella con su tapón original y almacenarla en posición vertical.

FICHA TÉCNICA

Descripción

Croft Twist es un **fino spritz** de baja graduación elaborado a base de finos elegantes y aromas naturales – con un toque cítrico. Brillante y equilibrado, alegrado por su fina y ligera burbuja.

Notas de cata

De color amarillo cálido y pajizo.

Nariz intensa en aromas cítricos. Hierbabuena, limón y flor de saúco se entrelazan.

En boca es muy fresco, ligero y refrescante.

Perfect Serve

Para disfrutar al máximo de Croft Twist, se recomienda servirlo a una temperatura de 3-5°C en copa de vino con hielo. Añadir 3 o 4 hojas de hierbabuena para realzar su frescura y sabor.

Maridaje

Un **fino spritz** con infinitas propuestas de acompañamiento

Disfrútalo con:

Conservas gourmet
Jamón ibérico
Tortillita de camarones
Sushi
Tartar de atún

