

VINUM NOBILE



D.O. Jerez

GONZÁLEZ BYASS

Croft Twist

INGREDIENTES::

Croft Fino: 100%
Vino blanco Palomino Fino: 100%
Belvoir flor de Saúco: 4%
Belvoir limón y menta: 4%
Agua
Azúcar

GRADUACIÓN:

5,5% Vol.

Croft Twist es una bebida refrescante, la versión inglesa del refrescante “rebujito” Andaluz. Una combinación de ingredientes naturales y frescos como la flor de Sauco, limón y menta con Fino Croft, agua, y una ligera burbuja.

RECOMENDACIONES PARA SERVIR EL PRODUCTO:

Servir frío, a 3-6°C. Recomendamos utilizar un vaso ancho tipo tumbler con hielo, adornado con albahaca y añadir una rodaja de limón. Servir despacio para mantener la burbuja. Acompañar con menta o pepino también ayuda a resaltar su refrescante sabor. Mantener bien cerrada la botella para mantener la burbuja durante al menos tres días.

CATA:

Un ligero toque Sherry como base de una refrescante y burbujeante bebida. Deliciosamente fresca con sabores a flor de Saúco, limón y menta, con la complejidad que le confiere el Fino Croft.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com