

Variedades

Rød Aroma (36%), Holsteiner Cox (31%), Major (11%),
Tremletts Bitter (11%) y Brown's apple (11%)

Origen

Dinamarca, Hovedstaden, Copenhagen, Nordhavnen

Suelo

Oure, Odense (Fyn) y Regstrup (Zealand)

Vinificación

prensado directo de la Rød Aroma, maceración de 24 h para el
resto, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en
barricas de bourbon de 200 l para la Rød Aroma, en depósitos
de fibra para el resto

Crianza

6 meses, sin filtrar, sin degollar

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 7 %, SO2: <10, Azúcar residual: 2,5 g/l



DECIDERET THREE'S A PARTY

DECIDERET, Copenhagen, Nordhavnen

2020 45701 75 CL

NATURAL