

BRESSIA  
**G R A P P A**  
*dal cuore*



La grappa “Bressia dal Cuore” está elaborada a partir de la destilación de orujos fermentados de las variedades Merlot y Sauvignon Blanc y para su proceso se ha utilizado un alambique de origen alemán que por su concepción nos ha permitido alcanzar temperaturas de destilación no muy elevadas debido a la alta presión lograda por la calidad del autoclave del equipo. De este modo se logró una grappa moderna, de gran elegancia, con aromas a frutos frescos y una equilibrada concentración.

NOTAS DE CATA

---

Vista	muy transparente, incolora y de aspecto brillante impecable.
Nariz	aromas elegantes, dulces y florales
Boca	la entrada en boca es muy dulce, en el centro de boca es muy amplia, untuosa y de aterciopelado volumen. Ofrece un final largo, muy amplio y fino.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

---

Es una bebida que puede acompañar muy bien comidas elaboradas a base de jengibres, pimienta blanca, negra, especias muy aromáticas, como por ejemplo: Sushi, Tacos mexicanos, etc.  
Además se puede combinar con otras bebidas en la preparación de diferentes tragos dulces o secos.  
Como digestivo junto al café y después de una comida acompañando un buen cigarro.  
Disfrutarla sola o con hielo.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

---

---

---

---

---

---



**BRESSIA**  
CASA DE VINOS

Cochabamba 7725, Agrelo, Luján de Cuyo | Mendoza - Argentina  
54 261 524 9161 · [info@bressiabodega.com](mailto:info@bressiabodega.com) · [www.bressiabodega.com](http://www.bressiabodega.com)