

LE NATUREL

ZERO ZERO LE NATUREL TINTO

“Zero” alcohol pero todas las sensaciones de una Garnacha Tinta.



ORIGEN

Zero Zero Le Naturel es una bebida sin alcohol que aporta todas las sensaciones y el disfrute de una copa de buen vino. Para conseguir un vino desalcoholizado, primero se elabora el vino de la manera habitual. En el caso de Le Naturel, de forma artesanal y con una filosofía de mínima intervención. Una vez tenemos el vino, se elimina el alcohol en un proceso que respeta los aromas y sabores del vino.

Aunque eliminamos el etanol, Zero Zero Le Naturel conserva los polifenoles y antioxidantes, los componentes más beneficiosos para la salud del vino convencional. También tiene menos calorías, porque el alcohol es el componente que más calorías aporta al vino.

Nuestro departamento de I+D+i lleva años investigando para elaborar el mejor desalcoholizado posible. Porque queremos que todas aquellas personas que no pueden (o no quieren) beber alcohol, sigan brindando, catando y disfrutando sin complejos de una copa de blanco o tinto.



LE NATUREL



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha Tinta y otras.

Viñedo: Viñedos de agricultura ecológica (no tratados con productos químicos de síntesis), de poca producción. Zona límite septentrional para el cultivo de las variedades tintas. Suelos arcillo calcáreos frescos.

Vendimia: Vendimia manual que comenzó el 24 de septiembre.

Elaboración: Maceración corta y estática, con la mínima intervención posible, sin bazuqueos ni remontados. Descubado manual, prensado muy ligero. Fermentación maloláctica en depósito de 12.000 litros. Una vez elaborado el vino, se lleva a cabo un delicado proceso de desalcoholización en frío, de forma que no se alteran los aromas y sabores de la uva.

Grado: 0,0% Vol.

CATA

Visual: Color rojo cereza con capa ligera.

Nariz: Destacan los aromas a frutos rojos y frescos, ligeras notas de compota y cerezas licorosas, incluso algunos toques especiados.

Boca: En boca es sutil y goloso, con una estructura notable, pero muy bien integrada. Resulta un vino sin alcohol muy refrescante y muy agradable, sobre todo por su buena acidez, que aporta la frescura y viveza tan característica de la variedad Garnacha.

AÑADA 2020

El año empezó con un invierno seco y atípicamente caluroso, adelantando la brotación. Con la primavera, muy húmeda, llegó la amenaza de las enfermedades fúngicas. Gracias al tiempo favorable de julio se dio una evolución correcta que, pese a la ausencia de lluvias en el final del ciclo, resultó en una cosecha de gran calidad.