

LE NATUREL

Le Naturel

Zero Zero Blanco

Un blanco “zero” alcohol,
pleno de aromas y sabores de vino.

VARIEDADES: Garnacha Blanca y Viura.

VIÑEDO: Viñedos de agricultura ecológica de baja producción, cultivados sin productos químicos de síntesis. Suelos arcillo-calcáreos frescos que favorecen una maduración equilibrada y una buena acidez natural.

VENDIMIA: Vendimia manual durante la segunda quincena de septiembre.

ELABORACIÓN: Prensado muy suave y fermentación a baja temperatura (16 °C) para preservar los aromas y la frescura de la uva. Una vez elaborado el vino, se somete a un delicado proceso de desalcoholización en frío que respeta sus aromas y sabores.

GRADO ALCOHÓLICO: 0,0 % vol.

NOTAS DE CATA: Amarillo pajizo de intensidad media con ligeros destellos dorados, limpio y brillante. En nariz es sutil y complejo, con predominio de fruta de hueso y de pepita acompañada de flores blancas y suaves toques melosos. En boca presenta una entrada agradable, ligeramente dulce pero equilibrada por una buena acidez y notas cítricas refrescantes, con buena longitud y una sensación envolvente y placentera.

MARIDAJE: Perfecto como aperitivo o para acompañar ensaladas frescas, pescados blancos, mariscos, cocina asiática ligera, quesos suaves o platos con toques cítricos que realcen su carácter fresco y frutal.

Le Naturel Zero Zero es una bebida sin alcohol elaborada a partir de vino desalcoholizado, creada para conservar la frescura, el carácter frutal y las sensaciones propias del vino.

