

LE NATUREL

Le Naturel

Zero Zero Sparkling

Espumoso sin alcohol de burbuja fina y buena acidez.

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. El proceso finaliza con la incorporación de carbónico en el momento del embotellado, generando una burbuja fina y agradable característica de este espumoso sin alcohol.

GRADO ALCOHÓLICO: 0,0 % vol.

NOTAS DE CATA: Amarillo pajizo con ligeros destellos verdosos, limpio y brillante, con burbuja persistente que forma abundantes rosarios en la copa. En nariz es fresco y vibrante, con notas afrutadas acompañadas de ligeros tonos almibarados, sutiles matices de bollería y recuerdos cítricos y florales. En boca muestra una entrada chispeante, buena acidez y un carácter muy refrescante, con una sensación envolvente y agradable que se prolonga en el final.

MARIDAJE: Ostras y marisco, ceviches y tartares, sushi y cocina asiática ligera, ensaladas frescas con cítricos, tempura de verduras, quesos suaves o tapas saladas.

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.

