

# LE NATUREL

## Le Naturel

### Zero Zero Tinto

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

**VARIEDADES:** Garnacha Tinta y otras.

**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 que comenzó a finales 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 ALCOHÓLICO:** 0,0 % vol.

**NOTAS DE CATA:** Color rojo cereza de capa ligera. En nariz destacan los aromas a frutos rojos frescos, con ligeras notas de compota, cerezas licorosas y sutiles matices especiados. En boca es sutil y goloso, con estructura bien integrada y buena acidez que aporta frescura y viveza, resultando un vino sin alcohol muy agradable y fácil de disfrutar.

**MARIDAJE:** Tapas, verduras asadas, platos de pasta ligera, carnes blancas, pizzas artesanas o cocina mediterránea informal.



---

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.

