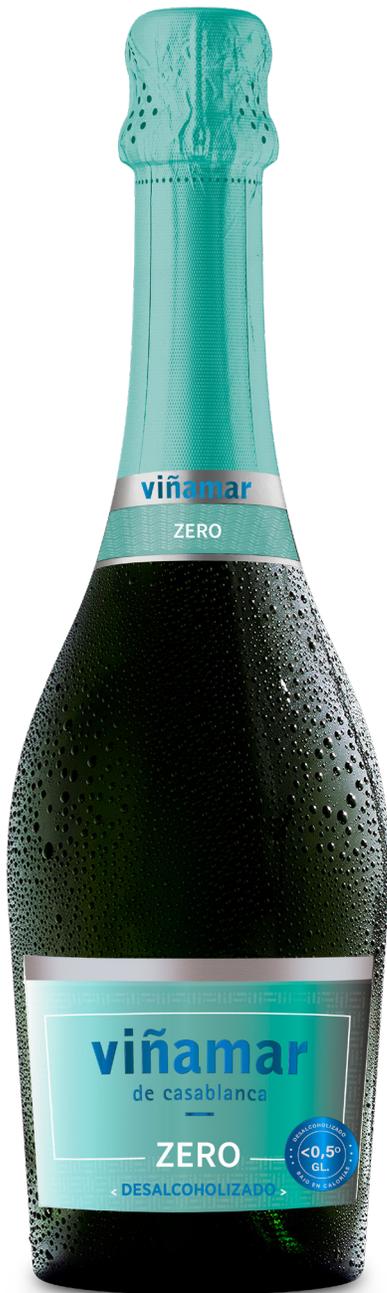


viñamar

de casablanca

ZERO DESALCOHOLIZADO



Composición Varietal: 100% Moscatel

Cosecha: 2019

Origen: Valle del Elqui

Notas de Cata:

Apariencia: Color amarillo pálido con reflejos dorados.
Aroma: Aromas afrutados y notas florales.
Boca: Tiene un paso refrescante por boca.
Temperatura Ideal: Entre 6 y 8°C

Análisis:

Alcohol: 0,4 ° GL
Acidez Total: 6,82 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar residual: 30 g/l
pH: 3,1
Presión (CO2): 4,5 bar a 15°C

Proceso de Vinificación: Las uvas son cosechadas a mano, se reciben en prensa, para luego separar el jugo de las pieles lo más rápido posible. La elaboración del vino base se realiza en tanques de acero inoxidable con un rango de temperatura de fermentación entre 13° y 16°C.

El vino base es sometido a un proceso de desalcoholización muy delicado, luego es gasificado en autoclave a baja temperatura.

PERFIL DE SABOR

●●●○○○
SECO DULCE

estilo
UNIQUE

@VINAMAR

b.b.bien