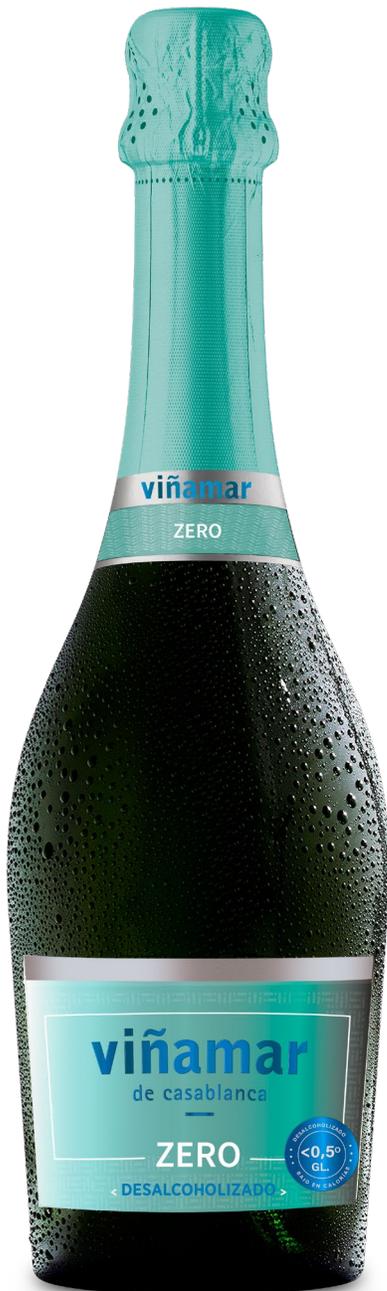


PARA CADA ESTILO UNIQUE, EXISTE UN VIÑAMAR

ZERO DESALCOHOLIZADO



Origen:

Valle: Del Elqui
Cosecha: 2020
Composición Varietal: 100% Moscatel

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

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

Ideas de maridaje:

- Tiradito de pez carne blanca con emulsión de mango.
- Sorbete de frutos tropicales con toques de jengibre.

Proceso de Vinificación: Las uvas son cosechadas a mano, se receptionan 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.

Equivalencia: El grado alcoholico de 25 copas de Viñamar Zero Desalcoholizado equivale a 1 copa de un espumante con alcohol. Las kcal de 1 copa de Zero Desalcoholizado equivalen a las kcal de 1/3 copa de un espumante brut.

PERFIL DE SABOR

●●●○○○
SECO DULCE