

PARA CADA ESTILO UNIQUE, EXISTE UN VIÑAMAR

ROSÉ ZERO DESALCOHOLIZADO



Origen:

Valle: Del Elqui
Composición Varietal: 100% Moscatel Rosada

Análisis:

Alcohol: 0,4 ° GL
Acidez Total: 5,5 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar residual: 50 g/l
pH: 3,1
Presión (CO₂): 4,5 bar a 15°C

Notas de Cata:

Apariencia: Color rosado pálido.
Aroma: Notas florales y frutales.
Boca: Es fresco con final dulce.
Temperatura Ideal: Entre 6 y 8°C

Ideas de maridaje:

- Quiche de verduras.
- Sushi.
- Kuchen de manzana.

Proceso de Vinificación: Las uvas son cosechadas a mano, se recepcionan 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 alcohólico de 25 copas de Viñamar Rosé Zero Desalcoholizado equivale a 1 copa de un espumante con alcohol. Las kcal de 1 copa de Rosé Zero Desalcoholizado equivalen a las kcal de 1/3 copa de un espumante brut.

PERFIL DE SABOR

