

LE NATUREL

D.O. Navarra

Un blanco “zero” alcohol, pleno de aromas y sabores de vino.

Zero Zero Le Naturel es una bebida sin alcohol que aporta todas las sensaciones y el disfrute de una copa de buen vino. Para conseguir un vino desalcoholizado, primero se elabora el vino de la manera habitual. En el caso de Le Naturel, de forma artesanal y con una filosofía de mínima intervención. Una vez tenemos el vino, se elimina el alcohol en un proceso que respeta los aromas y sabores del vino.



LE NATUREL ZERO ZERO BLANCO 2024

ALCOHOL FREE

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Garnacha Blanca y Viura.

ELABORACIÓN

Prensado muy suave y fermentación a baja temperatura (16°C) para preservar todos los aromas y el frescor de la uva. Una vez elaborado el vino, se lleva a cabo un delicado proceso de desalcoholización en frío, de forma que no se alteran los aromas ni los sabores de la uva.

0,0% Vol.

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo de intensidad media, con ligeros destellos dorados. Muy limpio y brillante. Muy sutil y compleja, donde predominan las notas de fruta de hueso y de pepita, acompañadas de flores blancas y ciertos toques melosos. Entrada muy agradable en boca, de carácter dulce pero a la vez con buena acidez, gracias a unas notas cítricas muy refrescantes. Posee buena longitud e intensidad, resultando un vino envolvente, equilibrado y muy placentero.

MARIDAJE

Como aperitivo.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com