

LE NATUREL

D.O. Navarra

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

Aunque eliminamos el etanol, Zero Zero Le Naturel conserva los polifenoles y antioxidantes, los componentes más beneficiosos para la salud del vino convencional. También tiene menos calorías, porque el alcohol es el componente que más calorías aporta al vino.



LE NATUREL ZERO ZERO TINTO 2024

ALCOHOL FREE

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Garnacha Tinta y otras.

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.

0,0% Vol.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza con capa ligera. Destacan los aromas a frutos rojos y frescos, ligeras notas de compota y cerezas licorosas, incluso algunos toques especiados. En boca es sutil y goloso, con una estructura notable, pero muy bien integrada. Resulta un vino sin alcohol muy refrescante y muy agradable, sobre todo por su buena acidez, que aporta la frescura y viveza tan característica de la variedad Garnacha.

MARIDAJE

Aperitivo, carnes blancas, embutidos, quesos curados, hamburguesas, quesos blandos, carnes rojas, arroces.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com