

LUNA DE MURVIEDRO ICE COLD BLANCO
ESPUMOSO 0.0% vol.
BEBIDA DESALCOHOLIZADA A BASE DE VINO



Área de Producción

Zona mediterránea, a una altitud que oscila entre los 250 y los 1000 metros. El clima es cálido y la influencia del mar Mediterráneo muy dominante. Desde hace siglos se cultivan cepas en los suelos calizo-arcillosos, que en combinación con la constante presencia del sol intenso dan origen a vinos afrutados con muy buena estructura y taninos moderados.

Variedad de Uva

Variedad de la zona mediterránea.

Vinificación

Seleccionamos las mejores uvas mediterráneas, maceramos a 14°C y fermentamos con levaduras seleccionadas a 16°C. A continuación, realizamos la desalcoholización del vino mediante la técnica de conos rotativos. Esta técnica es lo más respetuosa con el vino del que procede, manteniendo todos los aromas y estructura original. Finalmente, elaboramos este espumoso 0.0%.

Vino apto para vegetarianos y veganos.

Nota de Cata

Color: Amarillo brillante con reflejos verdosos.
Aroma: Muy afrutado, con recuerdos a fruta tropical como el maracuyá y tonos de fruta cítrica mediterránea.
Sabor: Refrescante, sabroso y joven. En boca aparece el gas como si fuera crema, recordando los aromas de frutas combinados con un sabor ligeramente dulce, pero fresco.

Sugerencias de Servicio

Ideal para tomar como aperitivo, para acompañar todo tipo de pescados, mariscos y paellas e incluso como base en coctelería. Sírvasse siempre muy frío, a unos 4°C.

Graduación Alcohólica
0.0% vol.

Disponible en
750ml

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Cierre:	Corcho
Embalaje:	6 botellas x caja
EU pallet:	80 cajas / 480 botellas
Filas:	4
Peso:	703 Kg

