Disfrutando 0,0 - 75cl



Precio:

8,74 €

Características:

Añada: 2022
Países: España
Zona de producción: Vino de España
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Verdejo
Temp. mínima (ºC): 6
Temp. máxima (ºC): 8
Graduación: 0% (sin alcohol)

Descripción completa:

Boca: Aromas cítricos con un toque de lima y flores blancas y una final de flores secas y de jazmín. Temperatura de servicio: Desde la bodega recomienda disfrutarlo a 6 ºC. Maridaje: Ideal para acompañar pescados, mariscos, ensaladas, pastas, quesos y arroces.

Este vino es el resultado de una muy cuidadosa desalcoholización, en la instalación diseñada al efecto en la bodega jumillana. Tanto la vinificación, la desalcoholización y el posterior almacenamiento se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada hasta su embotellado.

Resumen:

Este vino desalcoholizado, creado por el enólogo Bartolomé Abellán, se elabora a partir de uvas Verdejo y tiene un objetivo claro: lograr un blanco de alta calidad que conserve el carácter original del vino del que proviene. Con

notas cítricas y aromas a flores blancas como el jazmín, este vino es adecuado para veganos.