

SUTIL

CHADONNAY

VINO *zero* ALCOHOL

NOTA DE CATA: Color amarillo pajizo. Aroma de fruta blanca, miel de acacia y flor de vainilla. En boca es fresco, redondo y con un final jugoso.

MARIDAJE: Gastronomía marina, peruana o italiana. Servir entre 8 y 10 ˚C

SUELO: Mayoría suelos profundos de textura franco arcillosa.

CLIMA: Templado cálido, con régimen de lluvias mediterráneo y una amplia variacion entre temperaturas diurnas y nocturnas

COSECHA: Cosecha manual y mecánica durantre la primera semana de Marzo.

VINIFICACIÓN: Prensado directo y fermentación entre 16˚ y 18˚C

GUARDA: Se mantiene en cubas de acero inoxidable por tres meses antes de su mezcla final, luego es sometido a un proceso de desalcoholizado, para obtener un vino desalcoholizado, se utiliza tecnología de punta que permite eliminar o disminuir el alcohol en el vino, el proceso que se aplica es un principio de destilación al vacío, donde se logran captar esencias volátiles a temperaturas mínimas, para ello se utilizan columnas de conos rotatorios e intercambiadores de calor durante el proceso, manteniendo características propias del vino , posterior a ello se procede a su embotellado.

INFORMACION TÉCNICA Y NUTRICIONAL:

Composición: Chardonnay desalcoholizado | **Valle:** Valle Central, Chile

Alcohol(%vol): <0,5% | **Calorias**(kcal/100ml): 29 | **Proteinas**(g/100ml): 0 | **Grasa total** (g/100ml) : 0 | **Hid. de Carb. Disp** (g/100ml): 1 | **Sodio** (mg/100ml) : 0,003 | **Azúcar Total (g/100ml):** 1,89