

SUTIL

CABERNET SAUVIGNON

VINO zero ALCOHOL

NOTA DE CATA: Color rojo profundo. En nariz presenta una intensidad marcada, con notas de frutos secos y especias. En boca destaca por su entrada fresca, evolución redonda, taninos vibrantes y final suave, reactiva y final jugoso.

MARIDAJE: Armoniza perfectamente con Tarda de berenjenas asadas y garbanzos (opción vegana), Costillas de cerdo a la parrilla (Carne asada).

SUELO: Mayoria de 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 entre final de Marzo y finales de Abril

VINIFICACIÓN: Maceración corta de 10-12 días con remontajes abiertos. Temperatura de fermentacion 26-28˚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: Cabernet Sauvignon desalcoholizado | **Valle:** Valle Central, Chile
Alcohol(%vol): <0,5% | **Calorias**(kcal/100ml): 24 | **Proteinas**(g/100ml): 0,91 | **Grasa total** (g/100ml) : 0 | **Hid. de Carb. Disp** (g/100ml): 8 | **Sodio** (mg/100ml) : 0,005 | **Azúcar Total (g/100ml):** 4