

TORRES



BLANCAT NATUR



Type de vin: vin blanc sans alcool

Cépage: Muscat d'Alexandrie



Vinification:

Type de fermentation: en cuves inox à température contrôlée

Nombre de jours de fermentation: 2 semaines

Température de fermentation: 14-16°C

Le vin subit alors un processus de dés-alcoolisation

Embouteillage: Bouteille à bouchon vissé



Données techniques:

Degré d'alcool: 0.0%

pH: 3.07

Acidité totale (tartrique): 6.3 g/L

Sucre résiduel: 36.4 g/L

Conseil d'allergie: contient des sulfites



Format disponible: 750 ml



Accords vin et mets:

Excellent à l'apéritif, idéal avec toutes sortes de poissons, fruits de mer et plats de riz. Servir à 8–10°C.



Histoire:

Blancat Natur est le fruit de nombreuses recherches nous plaçant à l'avant-garde du vin dés-alcoolisé de haute qualité depuis 2008. Une fois la fermentation terminée, l'alcool est retiré tout en conservant ses arômes et sa fraîcheur.



Conditions météorologiques:

Une année sèche et chaude. Un hiver frais et un printemps doux ont fait place à un été généralement chaud, surtout en juin. En termes de précipitations, l'hiver a été plus humide que l'année précédente alors que le printemps a connu des précipitations normales et que l'été a été très sec, comme en septembre, avec moins de précipitations que les années précédentes.

Plus nous prenons soin de la terre, meilleur est notre vin