

TORRES®



## BLANCAT NATUR



**Type de vin:** vin rosé sans alcool



**Cépages:** Syrah et Cabernet Sauvignon

**Vendange:** **Syrah: à partir du 29 août**

Cabernet Sauvignon: à partir du 21 septembre



**Vinification:**

**Nombre de jours en contact avec la peau:** Brève macération de 24 heures

**Type de fermentation:** En cuves inox à température contrôlée

**Nombre de jours de fermentation:** 15-20 jours

**Température de fermentation:** 16-18°C

Le vin subit alors un processus de dés-alcoolisation

**Embouteillage:** en bouteille haute à bouchon vissé



**Données techniques:**

**Degré d'alcool:** 0.0%

**pH:** 3.06

**Acidité totale (tartrique):** 6.1 g/L

**Sucre résiduel:** 25.3 g/

**Conseil d'allergie:** Contiens des sulfites



**Format disponible:** 750 ml



**Accords vin et mets:**

Excellent en apéritif. Idéal avec les tapas et charcuteries traditionnelles espagnoles ainsi que les plats de légumes et de pâtes. Servir à 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