

TORRES®



BLANCAT NATUR



Type de vin: vin rouge sans alcool



Cépages: principalement Syrah et Grenache (Garnacha)



Vinification:

Nombre de jours en contact avec la peau: Brève macération de 48 heures

Type de fermentation: en cuves inox à température contrôlée

Température de fermentation: 24-26°C

Vieillessement: 5% du mélange est brièvement vieilli

Le vin subit alors un processus de dés-alcoolisation

Embouteillage: bouteille à bouchon vissé



Données techniques:

Degré d'alcool: 0.0 %

pH: 3.55

Acidité totale (tartrique): 5.3 g/L

Sucre résiduel: 31,4 g/L

- Données du laboratoire Torres –

Conseil d'allergie: contient des sulfites



Format disponible: 750 ml



Accords vin et mets:

Idéal avec les pâtes, les rôtis et le gibier. Servir à 17–18°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