

LA CUVÉE / *Sparkling Rosé* ZERO

La Cuvée Sparkling Rosé de Castell del Remei es un vino espumoso rosado desalcoholizado, resultado de una cautelosa elaboración que combina una maceración mínima con una ligera extracción de color consiguiendo así un rosa muy pálido.

Elaborado con uvas seleccionadas de las variedades Airén y Garnacha tinta de viñedos de mediana edad, si crianza.

Con el fin de garantizar un producto de alta calidad, se utiliza un sofisticado método altamente respetuoso para eliminar el alcohol etílico sin comprometer al sabor y la calidad.

Producción: 10.000 botellas de 75 cl.

Alcohol: 0,0 %vol.

Valor energético: 100 ml = 16,1 kcal / 67,1 kJ

Presentación:

Botella: Cava estándar transparente de 75 cl.

Cierre: Tapón de corcho con morrión.

Caja: De cartón de 6 botellas.

Nota de cata: De color rosado pálido y brillante. Floral, frambuesa, fresa, sandía, cítricos, melocotón blanco. Fresco, refrescante, ligeramente chispeante con un final mineral concentrado pero vivo.

Ideal para tomar como aperitivo e incluso para acompañar todo tipo de pescados, mariscos y arroces. Servir muy frío a unos 8° C.

Conservación: Mantener en un lugar fresco y seco, lejos de la luz directa. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumirlo antes de 5 días.

