

HISENDA HISTÒRICA

18



95

CASTELL DEL REMEI

GRANS VINS FINS

LA CUVÉE / *Sparkling Rosé* ZERO

La Cuvée Sparkling Rosé de Castell del Remei és un vi escumós rosat desalcoholitzat, resultat d'una cautelosa elaboració que combina una maceració mínima amb una lleugera extracció de color aconseguint així un rosa molt pàl·lid.

Elaborat amb raïms seleccionats de les varietats Airén i Garnatxa negra de vinyes de mitjana edat, sense criança.

Amb la finalitat de garantir un producte d'alta qualitat, s'utilitza un sofisticat mètode altament respectuós per a eliminar l'alcohol etílic sense comprometre el sabor i la qualitat.

Producció: 10.000 ampolles de 75 cl.

Alcohol: 0,0 %vol.

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

Presentació:

Ampolla: Cava estandard transparent de 75 cl.

Tancament: Tap de suro amb morrió.

Caixa: De cartró de 6 ampolles.

Nota de tast: De color rosat pàl·lid i brillant. Floral, gerds, maduixa, síndria, cítrics, préssec blanc. Fresc, refrescant, lleugerament espurnejant amb un final mineral concentrat però viu.

Ideal per a prendre com a aperitiu i inclús per acompanyar tota mena de peixos, mariscs i paelles. Servir molt fred, a uns 8 °C.

Conservació: Mantenir en un lloc fresc i sec, lluny de la llum directa. Un cop obert, conservar refrigerat i consumir abans de 5 dies.

