



Cuvée Especial Mucho Más 0.0 blanco

Una gama de vinos para disfrutar «sin moderación». MUCHO MÁS 0.0 % se adapta a la nueva tendencia del mercado. Amplía tu experiencia con las bebidas desalcoholizadas, ideales para quienes buscan cuidar su salud sin renunciar al placer de tomar una copa con el aroma y sabor del vino, pero sin alcohol.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino*.

VARIEDAD
Sauvignon Blanc

ESTILO
Bebida a base de vino desalcoholizado.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
0.0% (Desalcoholizado).

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
8-10°C. Una vez abierto conserve en el frigorífico y consuma en dos días.

Notas de Cata

Color amarillo pajizo con destellos verdosos, vibrante y fresco, con aromas a frutas tropicales y cítricos. En boca, es intenso, sabroso y equilibrado.

Maridaje

Ideal para acompañar aperitivos, ensaladas, pescados y mariscos.

Información Técnica

En la vendimia, se seleccionan viñedos específicos y uvas naturalmente con baja graduación. Para su elaboración, el alcohol se extrae mediante un complejo proceso para evitar la pérdida de compuestos aromáticos característicos del vino original y la variedad de la que procede. La calidad y propiedades organolépticas del producto se conservan, obteniéndose un vino de calidad, expresivo, fresco y de aromas intensos.