

LE NATUREL

ZERO ZERO LE NATUREL BLANCO

Un blanco “zero” alcohol, pleno de aromas y sabores de vino.



ORIGEN

Zero Zero Le Naturel es una bebida sin alcohol que aporta todas las sensaciones y el disfrute de una copa de buen vino. Para conseguir un vino desalcoholizado, primero se elabora el vino de la manera habitual. En el caso de Le Naturel, de forma artesanal y con una filosofía de mínima intervención. Una vez tenemos el vino, se elimina el alcohol en un proceso que respeta los aromas y sabores del vino.

Aunque eliminamos el etanol, Zero Zero Le Naturel conserva los polifenoles y antioxidantes, los componentes más beneficiosos para la salud del vino convencional. También tiene menos calorías, porque el alcohol es el componente que más calorías aporta al vino.

Nuestro departamento de I+D+i lleva años investigando para elaborar el mejor desalcoholizado posible. Porque queremos que todas aquellas personas que no pueden (o no quieren) beber alcohol, sigan brindando, catando y disfrutando sin complejos de una copa de blanco o tinto.



LE NATUREL



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha Blanca y Viura.

Viñedo: Viñedos de agricultura ecológica de poca producción. Suelos arcillo calcáreos frescos. Viñedos no tratados con productos químicos de síntesis.

Vendimia: Vendimia manual durante la segunda quincena de septiembre.

Elaboración: Prensado muy suave y fermentación a baja temperatura (16°C) para preservar todos los aromas y el frescor de la uva. Una vez elaborado el vino, se lleva a cabo un delicado proceso de desalcoholización en frío, de forma que no se alteran los aromas ni los sabores de la uva.

Grado: 0,0% Vol.

CATA

Visual: Amarillo pajizo de intensidad media, con ligeros destellos dorados. Muy limpio y brillante.

Nariz: Muy sutil y compleja, donde predominan las notas de fruta de hueso y de pepita, acompañadas de flores blancas y ciertos toques melosos.

Boca: Entrada muy agradable, de carácter dulce pero a la vez con buena acidez, gracias a unas notas cítricas muy refrescantes. Posee buena longitud e intensidad, resultando un vino envolvente, equilibrado y muy placentero.

AÑADA 2020

El año empezó con un invierno seco y atípicamente caluroso, adelantando la brotación. Con la primavera, muy húmeda, llegó la amenaza de las enfermedades fúngicas. Gracias al tiempo favorable de julio se dio una evolución correcta que, pese a la ausencia de lluvias en el final del ciclo, resultó en una cosecha de gran calidad.