VESUNÆ Rosé Tempranillo – Alcohol Free Wine · Ficha Técnica

Rosado 0.0% vol: perfil fresco y fragante, con fruta roja joven y trazo cítrico. Elaboración delicada para preservar color y aromas.

IDENTIDAD	AN	A I	ICIC	
премина	ΔN			

Tempranillo 0.0

manual/nocturna

Vino rosado

vol

2024

0.0 % vol Nombre Vesunae Rosé Alcohol

> Acidez total 5,5-6,5 g/L (tartárico)

рΗ ≈ 3.2–3.4 desalcoholizado 0.0%

> Azúcares 18-32 g/L

Tempranillo 100% Contiene sulfitos Alérgenos

> Kcal ≈ 15–22 kcal/100 mL

ORIGEN Y VITICULTURA

Tipo

Variedad

Lote

Zona Castilla y León Vista Rosa pálido brillante

Fresa y frambuesa, flor Clima Mediterráneo-Nariz

> blanca; toque cítrico continental

NOTA DE CATA

Suelos Franco-arenosos Boca Ligero, jugoso y

refrescante; final limpio Sostenible; vendimia Viticultura

SERVICIO Y MARIDAJE

Vinificación base Sangrado 7–9 °C · Copa tulipa o Servicio

corto/prensado suave; blanco INOX frío

Maridajes Aperitivos, ensaladas, Desalcoholización Tecnoligía GOLO

cocina oriental suave.

pizzas blancas

ELABORACIÓN

Ajuste Trabajo con lías

