

VESUNAE

Tempranillo – Alcohol Free Wine · Ficha Técnica

Tinto desalcoholizado 0.0% vol: fruta roja nítida, especia suave y fresca amable. Desalcoholización cuidadosa para preservar aroma y textura.

IDENTIDAD

Nombre	Vesunae Tempranillo 0.0
Tipo	Vino tinto desalcoholizado 0.0% vol
Variedad	Tempranillo 100%
Lote	2024

ANÁLISIS (ORIENTATIVO)

Alcohol	0,0 % vol
Acidez total	5,0–6,0 g/L (tartárico)
pH	≈ 3,4–3,6
Azúcares	20–40 g/L
Alérgenos	Contiene sulfitos
Kcal	≈ 17–25 kcal/100 mL

ORIGEN Y VITICULTURA

Zona	Castilla y León
Clima	Mediterráneo-continental
Suelos	Franco-arenosos con presencia calcárea
Viticultura	Sostenible; vendimia manual/nocturna

NOTA DE CATA

Vista	Rojo cereza brillante
Nariz	Fruta roja (fresa, cereza), toque especiado y floral
Boca	Ligero, jugoso, tanino muy pulido; final limpio y amable

ELABORACIÓN

Vinificación base	Fermentación tradicional; maceración moderada
Desalcoholización	Tecnología GOLO
Ajuste	Recaptura aromática y afinado en tanque

SERVICIO Y MARIDAJE

Servicio	12–14 °C · Copa de tinto ligera
Maridajes	Tapas, pastas, verduras asadas, aves, cocina casual

