



Variedades

Blend de variedades de uva blanca de cultivo tradicional.

Grado alcohólico

0,0 %.

Elaboración

Vendimia manual. Fermentación controlada en depósito de acero inoxidable, crianza sobre lías. Extracción del alcohol por procesos físicos a baja temperatura. Filtración final y embotellado.

Varieties

Varieties: Blend of traditionally grown white grape varieties.

Alcohol content

0,0 %.

Elaboration process

Hand-picked. Controlled fermentation in stainless steel tanks, aged on lees. Alcohol extraction using low-temperature physical processes. Final filtration and bottling.



CATA

FASE VISUAL

Color amarillo verdoso con reflejos dorados, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA

Aroma intenso, muy expresivo, con notas de fruta de hueso (ciruela, nectarina), fruta blanca, (manzana, pera) y fondo floral.

FASE GUSTATIVA

Equilibrado en boca, fresco y sabroso, con un final persistente donde se reproducen las sensaciones de fruta blanca acompañadas de un postgusto floral.

TASTING

VISUAL PHASE

Greenish-yellow color with golden highlights, clean and bright.

OLFACTORY PHASE

Intense, very expressive aroma with notes of stone fruit (plum, nectarine), white fruit (apple, pear) and floral undertones.

TASTER PHASE

Balanced on the palate, fresh and flavorful, with a persistent finish that reproduces the sensations of white fruit accompanied by a floral aftertaste.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Todo el carácter de Costeira, pero sin alcohol. Los aromas y sabores que definen nuestra tierra atrapados en una botella.

Esta opción sin alcohol armoniza con todo tipo de aperitivos y entrantes, brillando especialmente con arroces y pasta.

Temperatura de servicio: 6-8°C

LOGÍSTICA

Logística de la caja: 6 x 75 cl
Tipo de palet: Europallet
Número de filas: 5
Cajas por filas: 25
Cajas por palet: 125 cajas

WINEMAKER COMMENTS

All the character of Costeira, but without alcohol. The aromas and flavors that define our land captured in a bottle.

Pairing and serving temperature:
This non-alcoholic option pairs well with all types of appetizers and starters, shining especially with rice and pasta dishes.

Serving temperature: 6-8°C

LOGISTIC INFO

Case format: 6 x 75 cl
Pallet type: Europallet
Number of rows: 5
Boxes per row: 25
Boxes per pallet: 125 boxes