

Grupo Elivo

Grupo Elivo

CARDIO ZERO TINTO



€4.50 (10 % I.V.A. Incluido)

Sinónimo de salud.

VARIEDAD

Vino desalcoholizado elaborado con uvas de las variedades mencía, tempranillo y garnacha tintorera cultivadas en condiciones de estrés hídrico.

ELABORACIÓN

La elaboración del vino se realiza dando especial importancia a los puntos donde se realiza la extracción de compuestos fenólicos de la uva hacia el mosto. Después del despalillado se realiza una maceración durante 6 días con enzimas de maceración.

La combinación de una selección de variedades de uva con alto contenido fenólico, el cultivo de las mismas bajo estrés hídrico y una maceración con enzimas específicos permite obtener vinos con alto contenido fenólico.

Cardio Zero es un vino creado por Elivo para satisfacer a los más exigentes. En un mismo producto encontramos el placer sensorial y las bondades de los compuestos fenólicos de la uva. Los polifenoles ayudan a mantener una buena salud cardiovascular. Los estudios de Elivo coinciden con los resultados obtenidos por varios centros de investigación (Circulation Research, Ramón Estruch, Hospital Clínic de Barcelona, Instituto de Salud Carlos III). Cardio Zero posee una alta concentración de polifenoles y su consumo habitual es capaz de reducir la agregación plaquetaria y de incrementar la vasodilatación de las arterias, lo que reduce los riesgos de sufrir enfermedades cardiacas.

VISTA

Vino rojo granate con ribetes amarillos. Capa alta, vivo y brillante.

OLFATO

Aroma a frutas rojas maduras, especiado y mineral. Presenta una intensa complejidad aromática marcada por un fondo a ciruela.

BOCA

Vino muy untuoso, redondo, fresco, largo y equilibrado. En boca se muestra poderoso y persistente, estructurado y con taninos vivos.

MARIDAJE

Es un vino adecuado para acompañar embutidos, quesos y carnes. Se recomienda para los platos de caza. Temperatura de servicio: 14-16°C.

[Información](#)