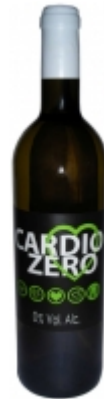


Grupo Elivo

Grupo Elivo

CARDIO ZERO BLANCO



€4.50 (10 % I.V.A. Incluido)

Sinónimo de salud.

VARIEDAD

Vino desalcoholizado elaborado con uvas de las variedades verdejo y airén 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.

La selección de uvas procedentes de viñas con estrés hídrico acompañado de un procesado que potencia la extracción de fenoles en el momento de la vinificación, permite obtener CARDIO ZERO.

La fermentación se realiza bajo temperatura controlada lo que permite potenciar la presencia de aromas varietales.

La desalcoholización se realiza mediante un sistema de presión a baja temperatura, donde se combinan altas presiones con temperaturas de 30°C para conseguir que el etanol pase a estado vapor. Los vapores son extraídos con un extractor de gases y el resto del vino permanece en estado líquido sin el etanol. Finalmente el producto se filtra y se embotella.

VISTA

Es un vino de color amarillo pajizo muy brillante.

OLFATO

Destacan las notas minerales y los aromas t picos de la variedad verdejo, sobre todo la manzana verde con toques de hinojo.

BOCA

Redondo y complejo con un paladar fresco. Destaca por ser glicérico, por los sabores afrutados y por una punta de acidez.

MARIDAJE

Acompaña muy bien carnes blancas, ensaladas, pescados y mariscos. Además encaja bien como aperitivo. Temperatura de servicio: 6-8 C.

[Información](#)