



Sangre de Toro Blanco 0.0%

Couleur jaune paille avec des reflets verts. Bouquet intense avec de légères notes d'agrumes associées à des arômes floraux qui rappellent un peu les raisins secs. En bouche, il est corsé avec une agréable douceur fruitée.

| | |
|------------------------------|---------------------------------|
| Producteur | Sangre de Toro |
| Type d'article | Sans alcool |
| Pays | Espagne |
| Format | 75 cl |
| Alcool | .0 % |
| Température de consommation | 8° - 10° |
| Conservation | 2 années |
| Cépages | Muscat |
| Informations complémentaires | Vegan |
| Numéro d'article | 320302 |
| Accord mets et vins | Plats légers, Volaille, Poisson |



Vinification

Après une fermentation d'environ 14 jours du moût dans une cuve en acier inoxydable à une température contrôlée de 14-16°C, l'alcool est retiré du vin. Cette opération s'effectue à l'aide du Spinning Cone Column, utilisé pour la séparation des mélanges de liquides.

