



Sangre de Toro Rosado 0.0%

Colore lampone nel bicchiere. Bouquet fruttato con note di ciliegie e lamponi. Finale fresco.

Produttore	Sangre de Toro
Categoria	Analcolico
Paese	Spagna
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	2 anni
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Syrah
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	320301
Adatto a	Piatti esotici, Piatti asiatici, Pollame, Pesce



Vinificazione

Dopo aver fatto fermentare il mosto per circa 14 giorni in serbatoi di acciaio inox a una temperatura controllata di 14-16°C, l'alcol viene rimosso dal vino. A tal fine si utilizza la colonna a cono rotante, utilizzata per separare le miscele liquide.

