MAR DE FRADES
VIÑEDOS ATLÁNTICOS

BLANC DE BLANCS 0,0%

EL ESPUMOSO ATLÁNTICO 0,0%



"*La felicidad de haber conseguido combinar la personalidad atlántica con el mundo de los vinos sin alcohol. Es un hito y un éxito, pero por encima de todo, es la emoción de constatar que un gran espumoso 0,0% puede dar la talla con carácter, aroma, frescura y compenetración gastronómica.*"

Paula Fandiño
Enóloga Mar de Frades

DATOS ANALÍTICOS

Ingredientes: Vino desalcoholizado 88% (Uva), Mosto de uva a partir de concentrado 11%, Aroma natural, Correctores de acidez (E334, E270, E330), Conservantes (E220 (SULFITOS), E202, E242), Estabilizante (E414), Dióxido de carbono.

Información nutricional por 100ml.

Valor energético: 44kJ/10kcal
Hidratos de carbono: 2,4g
de los cuales azucares: 1,9g
Contenido de grasas, grasas saturadas, proteinas y sal: 0g

MAR DE FRADES
VIÑEDOS ATLÁNTICOS

BLANC DE BLANCS 0,0%



UN NUEVO ESTILO

La revolución 0,0% llega al Atlántico con un espumoso sin alcohol de crujiente frescura, nacido de la innovación Mar de Frades. Tres claves de su estilo: el bajo contenido en azúcar, la acidez de clara identidad atlántica y el perfil gastronómico que aportan sus suaves y persistentes burbujas. Un paso decisivo para abrir el placer del espumoso a personas que buscan un gran vino 0,0%.

ELABORACIÓN

Utilizamos un avanzado método de desalcoholización basado en la destilación al vacío a muy baja temperatura.
Nuestro conocimiento y nuestros procesos innovadores permiten conseguir un espumoso 0,0% con un bajo contenido calórico y muy buen equilibrio entre acidez y frescor.

NOTAS DE CATA

Su aroma atrapa con sugerentes notas de manzana Granny Smith, cáscara de limón y eucalipto.
Boca refrescante por su columna vertebral de vibrante acidez, con un perfecto equilibrio acidez-dulzor.
Las burbujas son clave en su final persistente y en un marcado perfil aromático.
Su finura y frescor lo convierten en una maravillosa opción para toda persona que busca disfrutar con un espumoso sin alcohol.
Es un espumoso de gran vocación gastronómica que armoniza con todo tipo de momentos, platos y propuestas de barra y mesa.
Una recomendación imprescindible: Mar de Frades Blanc de Blancs 0,0% debe servirse muy frío, entre 4 y 6 ºC, para mantener el perfil de frescura.

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
"El vino solo se disfruta con moderación"