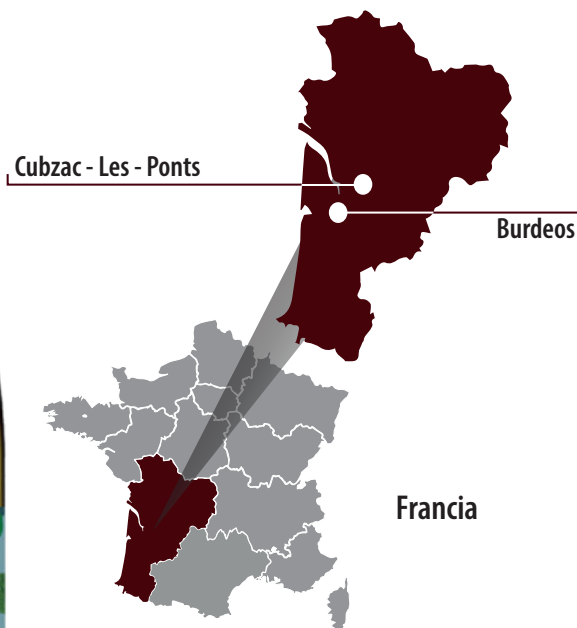


ARTIS CHARDONNAY

Chardonnay



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



VINÍCOLA

UNA MARCA ICÓNICA SIN ALCOHOL

Con más de 30 años de experiencia en procesos de desalcoholización, la marca Artis ha dedicado todos sus esfuerzos a crear una gama de productos sin alcohol de sabor auténtico y bajos en calorías.

NOTAS DE CATA

Vino con hermoso color amarillo dorado. Nariz rica y compleja: tras matices de flores blancas, aparecen aromas de vainilla, tostados y notas torrefactas. Untuoso y goloso en boca, con sutiles notas de piña confitada y madera.

Maridaje ideal con chawarma de carne libanesa, chuletas de cordero a la parrilla, empanadas con verduras a la parrilla.



Vinícola / Enólogo:

Cordier / Artis



Cépage:

Chardonnay



Vinificación:

Este vino se desalcoholiza mediante la columna de cono giratorio (SCC), que consiste en separar, mediante una técnica de destilación al vacío a baja temperatura, las diferentes fases del vino: vino sin alcohol y aromas recuperados se reincorporan parcialmente con azúcar de uva para obtener un vino sin alcohol aromático.



Grados de Alcohol:

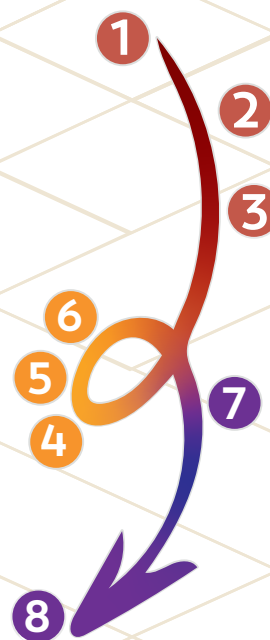
0 % Alc.



Temperatura de Consumo:

8-10°C.

La columna de cono giratorio.



1



Cosecha

Este proceso consta de (recolección) vendimia de las uvas.

2



Mezcla

Período de incorporación con diferentes variedades de uva para aportar forma al vino, logrando un equilibrio y estructura característico en sus aromas, sabores y texturas, agradable de beber.

3



Vinificación

Uvas se convierten en vino por etapas de despalillado, prensado, maceración y fermentación. Crianza en roble (Chardonnay & Merlot).

4



Maduración

El vino se coloca previamente en barricas de madera para conservar aromas, sabores y una textura específica.

5



Preparación de vinos

Etapa de eliminación parcial del alcohol mediante métodos de filtración al vacío, ósmosis inversa o la evaporación a baja temperatura.

6



Destilación con la columna de cono giratorio

Técnica de triple destilación al vacío, que separa componentes base del vino: alcohol y aromas.

7



Formulación y aromatización

Permite reintegrar los aromas del vino al vino sin alcohol con azúcar de uva.

8



Embotellado

Embotellado del Vino Sin Alcohol.