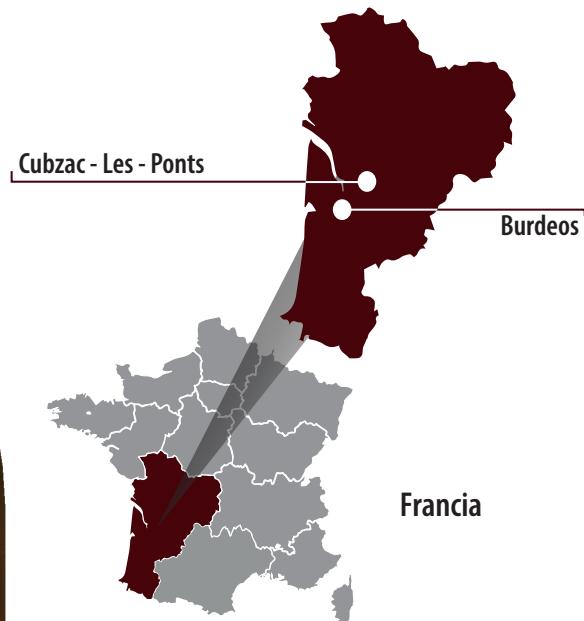




ARTIS ESPUMOSO

Chardonnay

ARTIS



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 dorado intenso. Nariz profunda y compleja, marcada por aromas de avellana tostada y delicadas notas florales. En boca es cremoso y chispeante, con finas burbujas y notas de frutas exóticas.

Maridaje Ideal con curry de gambas con leche de coco, teriyaki de filete de salmón o con ensalada de frutas.

Vinícola / Enólogo:
Cordier / Artis

Cépage:
Chardonnay

Vinificación:
Utilización de la base de vino desalcoholizado mediante el proceso de columna de cono giratorio y adición de CO₂ en la botella.

Grados de Alcohol:
0 % Alc.

Temperatura de Consumo:
8-10°C.

La columna de cono giratorio.



Cosecha

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

Mezcla

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

Vinificación

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

Maduración

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

Preparación de vinos

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

Destilación con la columna de cono giratorio

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

Formulación y aromatización

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

Embotellado

Embotellado del Vino Sin Alcohol.