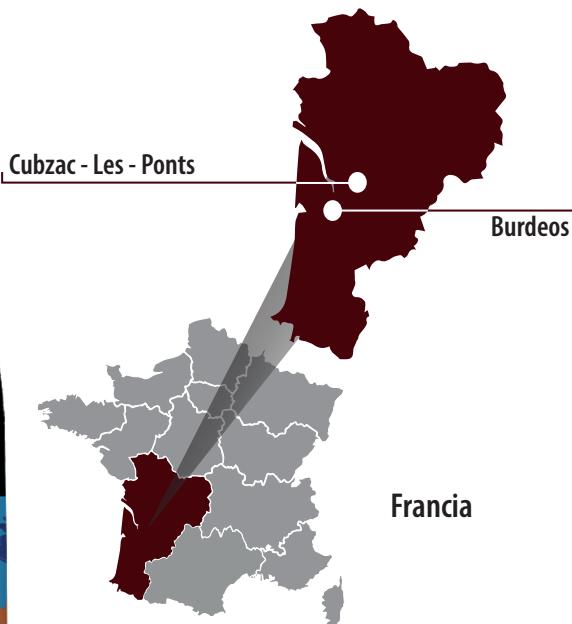




ARTIS MERLOT

Merlot

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 color rojo rubí, con una nariz rica y aromática de frutas negras como la mora y notas tostadas. En boca es sabroso y equilibrado, con taninos suaves, y desarrolla aromas de frutas negras que se mezclan con notas amaderadas.

Maridaje ideal con shawarma libanés de ternera, chuletas de cordero a la parrilla, empanadas de verduras a la parrilla o como aperitivo.



Vinícola / Enólogo:

Cordier / Artis



Cépage:

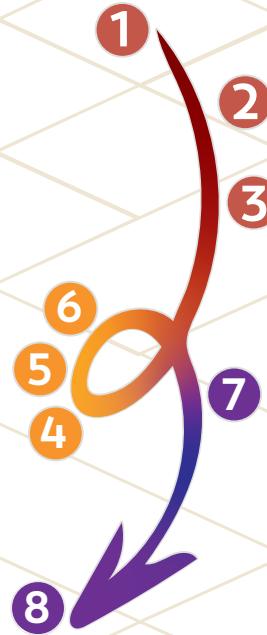
Merlot



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.

La columna de cono giratorio.



Grados de Alcohol:

0 % Alc.



Temperatura de Consumo:

12-14°C.



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.