

ARTIS ROSÉ

Syrah

ARTIS



Cubzac - Les - Ponts

Burdeos

Francia

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 rosa pálido con reflejos azules. Una nariz rica y expresiva con notas de bayas rojas y caramelo inglés. Un paladar delicioso y equilibrado con notas de grosella roja y caramelo ácido.

Maridaje Ideal con aguacates a la parrilla provenzal, bocaditos de chorizo o rillettes de pato.



Vinícola / Enólogo:

Cordier / Artis



Cépage:

Syrah



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:

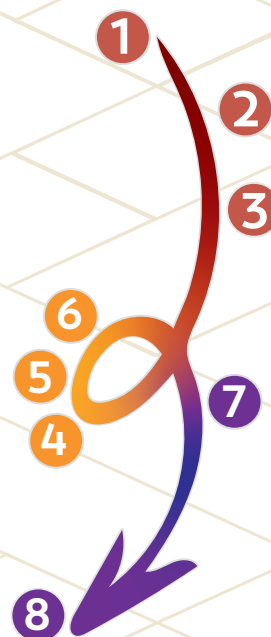
0 % Alc.



Temperatura de Consumo:

8-10°C.

La columna de cono giratorio.



Cosecha

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

Mezcla

Periodo 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.

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.