



VILARNAU
BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

VILARNAU 0,0 BLANCO

LA FRESCURA Y EL PLACER DEL MEDITERRANEO

VILARNAU

Un pequeño pero vanguardista cava orgánico se encuentra entre las montañas de Monserrat y el mar Mediterráneo y está fuertemente influenciado por la moderna y cosmopolita ciudad de Barcelona. Su ubicación y la cultura de vanguardia de Barcelona se reflejan en un cava artesanal cuidadosamente elaborado con el menor impacto posible en el medio ambiente de nuestro planeta.

VIÑEDOS

Los cavas orgánicos de Vilarnau están hechos de uvas locales e internacionales cultivadas en los viñedos de Vilarnau d'Espiells, que obtuvieron la certificación de Viticultura orgánica en 2016, lo que demuestra el compromiso de la bodega de respetar la máxima biodiversidad en la flora y fauna que habita en los alrededores de Vilarnau.

ELABORACIÓN

Vilarnau 0,0 es un espumoso orgánico elaborado con las variedades Macabeo y Parellada. Gracias al proceso de elaboración innovador de última tecnología, el vino puede ser desalcoholizado mientras conserva sus aromas originales. De esta forma podemos obtener un producto muy afrutado, con un gran equilibrio entre dulzor y acidez.

COMENTARIOS DE NUESTROS ENÓLOGOS

Amarillo pálido, con una burbuja muy fina y persistente. Principalmente aromas de manzana y frutas florales como la verbena, con un toque dulce de almendra fresca. Un sabor persistente, equilibrado, fresco y cremoso.

MARIDAJE

Servirse a 6 ° C.

Es un cava ideal con aperitivos y entrantes, así como para resaltar los sabores naturales de una cocina sana y no demasiado picante.

| | |
|------------------------------|---------------------|
| VARIETADES DE UVA | Macabeo & Parellada |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA | 0,0% Vol. |

INFORMACIÓN NUTRICIONAL · 100ml

| ENERGÍA | PROTEÍNAS | SAL |
|-----------------|---------------|---------------------------|
| 97 KJ / 23 Kcal | 0 gr | 0 gr |
| GRASAS | 0 gr | CARBOHIDRATOS 4 gr |
| SATURADAS 0 gr | AZÚCARES 4 gr | |

