



VILARNAU
BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

VILARNAU 0,0 ROSADO

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 es un vino espumoso orgánico de Garnacha. Un innovador proceso de elaboración permite que el vino sea desalcoholizado, conservando sus aromas originales. De esta forma podemos obtener un producto muy afrutado, con un buen equilibrio entre dulzor y acidez.

COMENTARIOS DE NUESTROS ENÓLOGOS

Atractivo rosa pálido con burbujas persistentes. En nariz está compuesto principalmente de frutas rojas silvestres, como las frambuesas y las fresas, junto con notas florales y frutas tropicales. El sabor consiste en una sensación muy refrescante, creada por la acidez equilibrada junto con el tamaño promedio de la burbuja.

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	Garnacha
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	0,0% Vol.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL · 100ml

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

