

Масет Зеро / Maset Zero

Испания, Каталония

Белое игристое, полусладкое, 0,5%



Айрен – 40%, макабео – 30%, москатель – 30%



Вакуумная дистилляция: вино помещается в конусную колонну с давлением до нуля и температурой до 27-38 °С. Этот процесс позволяет испарить этанол и сохранить ароматические и вкусовые компоненты.



Бледно-соломенного цвета.



В аромате можно почувствовать нотки белого персика, лепестков розы и цветов.



Прекрасный аперитив, а также дополнение к форели в кисло-сладком соусе и фруктовому салату.



Свежее и лёгкое во вкусе с тонами белых фруктов и сладкой выпечки. Фруктовое послевкусие с оттенками жёлтого яблока.



Деалкоголизация вина в вакууме является самым щадящим методом избавления от алкоголя, поскольку спирту достаточно 27 °С, чтобы испариться. При этом большая часть ароматических соединений остаётся в вине, в отличие от пастеризации.

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
Размер бутылки: 33×10 см
Вес бутылки: 1,75 кг
Размер коробка: см
Вес коробка: 9,3 кг
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев: 5
Количество коробов в слое: 19
Количество бутылок на паллете: 570
Вес паллета: 909,450 кг
Штрих код бутылки: 8414721026010
Штрих код коробки: 84147210260106

MASET



www.verigo.ru