

# Sangre de Toro



0,0° WHITE



**Variedad:** Muscat de Alejandría

**Época de vendimia:** A partir del 19 de agosto



**Elaboración:**

**Tipo de fermentación:** En depósitos de acero inoxidable bajo temperatura controlada

**Tiempo de fermentación alcohólica:** 2 semanas

**Temperatura de fermentación:** 14-16°C. Posteriormente el vino se ha sometido a un proceso de desalcoholización total



**Datos técnicos:**

**Grado alcohólico:** 0,0% vol.

**pH:** 2,98

**Acidez total:** 6,2 g/L (á. tartárico)

**Azúcares residuales:** 39,4 g/L

**Información sobre alérgenos:** Contiene sulfitos

**Vino vegano certificado**



**Formatos disponibles:**

75 cl



**Nota de cata:**

Color amarillo pajizo con ligeros tonos verdes. Intensos aromas florales (rosas) con sutiles notas cítricas. Suave y ligeramente goloso en boca.



**Gastronomía:**

Excelente como aperitivo, ideal para todo tipo de pescados, mariscos y arroces. Servir entre 8°-10°C.



**Historia:**

Desde la primera cosecha en 1954, elaboramos Sangre de Toro, hoy legendario y de personalidad inimitable. Elaborado 100% con uva Moscatel de Alejandría, después del proceso de fermentación se extrae únicamente el alcohol, manteniendo todo su aroma y sabor.



**Meteorología:**

Debido a las condiciones meteorológicas, la vendimia fue una de las más tempranas. El año fue muy seco, con temperaturas superiores a la media. Tras un invierno bastante seco con temperaturas templadas, la primavera fue muy suave, con pocas lluvias. El mes de agosto fue muy cálido y la precipitación escasa. Con estas condiciones la vendimia se avanzó considerablemente y hubo una bajada importante de rendimiento, sobre todo en la zona de Penedés y Garraf. En general, el buen estado sanitario de la uva nos permitió elaborar blancos y rosados afrutados, con acidez media y buena boca.

**TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO**