BRISA



LA VOLUNTAT D'UN 0,05%

El nostre enfocament en l'elaboració de vins Low & No Alcohol parteix d'un objectiu clar: respectar al màxim el perfil i la identitat del vi d'origen, preservant-ne els aromes, l'equilibri i les sensacions pròpies del vi.

És precisament aquesta filosofia la que ens porta al 0,05% vol. Durant la desalcoholització recuperem una fracció rica en compostos aromàtics, que posteriorment reincorporem al vi per preservar-ne la complexitat i el perfil sensorial. Aquesta fracció aromàtica conté de manera natural una petita quantitat d'alcohol, que dona lloc al 0,05% vol. final.

Eliminar completament aquest alcohol implicaria renunciar també a una part dels aromes. Per això, el 0,05% és el resultat d'una decisió conscient: assolir una desalcoholització molt profunda preservant al màxim l'essència, la qualitat aromàtica i el caràcter del vi.

ELABORACIÓ

Partim d'un vi base de màxima qualitat, elaborat a partir de raïm amb una bona maduració i buscant una acidesa moderada, volum i estructura. Aquest punt de partida és especialment important perquè durant la desalcoholització el vi tendeix a augmentar la seva percepció d'acidesa i a perdre part del volum en boca.

El vi se sotmet a un procés de desalcoholització mitjançant la tecnologia GoLo, que permet retirar l'alcohol treballant al buit i a baixa temperatura, alhora que recupera la fracció aromàtica del vi.

Una vegada desalcoholitzat, recuperem i ajustem el vi fins a obtenir el perfil final desitjat. Finalment, el vi es carbonata mitjançant la incorporació de diòxid de carboni, que dona lloc a la seva bombolla.

TECNOLOGIA GoLo

- Desalcoholització al buit i a baixa temperatura.
- Recuperació de la fracció aromàtica.
- Desalcoholització i recuperació dels aromes en una sola passada.
- Màxim respecte pel perfil organolèptic del vi.

Varietat	Macabeu 80% · Muscat 20%
Grau alcohòlic	0,05%
Temperatura de servei	6 ºC
Acidesa total	4,66 g/L *(àcid tartàric)*
Ph	3,23
Dosage	37 g/L
SO_2	130 mg/L *Valor màxim de la DO Cava: 160 mg/L*
Pressió	4,3 bar

Cos lleuger — *Cos cremós*

⊖ *Aromàtic* — ⊕ *Aromàtic*

⊖ *Afruitat* — ⊕ *Afruitat*

SENSACIONS

En nas: Expressió aromàtica intensa i seductora, amb protagonisme de la fruita blanca i tropical. Destaquen notes de pera, poma madura, préssec i pinya, acompanyades de delicats matisos cítrics que aporten frescor i vivacitat al conjunt.

En boca: Entrada suau i agradable, amb un pas per boca equilibrat. La dolçor natural, perfectament integrada, realça el caràcter fruitós i aporta volum. Una acidesa refrescant i una bombolla fina i persistent equilibren el conjunt i condueixen cap a un final llarg, fresc i harmoniós.

Particularitat: Un escumós sense alcohol elegant i saborós, amb una bombolla fina i persistent. Una alternativa festiva, fresca i plena de sabor, ideal per gaudir en qualsevol ocasió.