BRISA



LA VOLUNTAD DE UN 0,05%

Nuestro enfoque en la elaboración de vinos Low & No Alcohol parte de un objetivo claro: respetar al máximo el perfil y la identidad del vino de origen, preservando sus aromas, su equilibrio y las sensaciones propias del vino.

Es precisamente esta filosofía la que nos lleva al 0,05 % vol. Durante la desalcoholización recuperamos una fracción rica en compuestos aromáticos, que posteriormente reincorporamos al vino para preservar su complejidad y su perfil sensorial. Esta fracción aromática contiene de forma natural una pequeña cantidad de alcohol, que da lugar al 0,05 % vol. final.

Eliminar completamente este alcohol implicaría renunciar también a una parte de los aromas. Por ello, el 0,05 % es el resultado de una decisión consciente: alcanzar una desalcoholización muy profunda preservando al máximo la esencia, la calidad aromática y el carácter del vino.

ELABORACIÓN

Partimos de un vino base de máxima calidad, elaborado a partir de uvas con una buena maduración y buscando una acidez moderada, volumen y estructura. Este punto de partida es especialmente importante porque, durante la desalcoholización, el vino tiende a aumentar su percepción de acidez y a perder parte del volumen en boca.

El vino se somete a un proceso de desalcoholización mediante la tecnología GoLo, que permite eliminar el alcohol trabajando al vacío y a baja temperatura, al tiempo que recupera la fracción aromática del vino.

Una vez desalcoholizado, recuperamos y ajustamos el vino hasta obtener el perfil final deseado. Finalmente, el vino se carbonata mediante la incorporación de dióxido de carbono, que da lugar a sus burbujas.

TECNOLOGÍA GoLo

- Desalcoholización al vacío y a baja temperatura.
- Recuperación de la fracción aromática.
- Desalcoholización y recuperación de los aromas en una sola pasada.
- Máximo respetp por el perfil organoléptico del vino.

Variedad	Macabeo 80% · Muscat 20%
Grado alcohólico	0,05%
Temperatura de servicio	6 ºC
Acidez total	4,66 g/L *(ácido tartárico)*
Ph	3,23
Dosage	37 g/L
SO_2	130 mg/L *Valor máximo DO Cava: 160 mg/L*
Presión	4,3 bar

Cuerpo ligero — *Cuerpo cremoso*

⊖ *Aromático* — ⊕ *Aromático*

⊖ *Afrutado* — ⊕ *Afrutado*

SENSACIONES

En nariz: Expresión aromática intensa y seductora, con protagonismo de la fruta blanca y tropical. Destacan notas de pera, manzana madura, melocotón y piña, acompañadas de delicados matices cítricos que aportan frescura y vivacidad al conjunto.

En boca: Entrada suave y agradable, con un paso por boca equilibrado. El dulzor natural, perfectamente integrado, realza el carácter afrutado y aporta volumen. Una acidez refrescante y una burbuja fina y persistente equilibran el conjunto y conducen hacia un final largo, fresco y armonioso.

Particularidad: Un espumoso sin alcohol elegante y sabroso, con una burbuja fina y persistente. Una alternativa festiva, fresca y llena de sabor, ideal para disfrutar en cualquier ocasión..