



NATUREO

DE-ALCOHOLISED



MUSCAT

Collita: 2025



Varietat: Muscat d'alexandria

Època de verema: A partir del 18 d'agost



Elaboració:

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota temperatura controlada

Temps de fermentació alcohòlica: 2 setmanes

Temperatura de fermentació: 14-16°C



Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 0,0% vol.

pH: 3,29

Acidesa total: 6,55 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 30 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Vi vegà certificat



Formats disponibles:

75 cl i 37,5 cl



Nota de tast:

Groc palla. Delicat aroma afruitat (poma golden). En boca és suau, llaminer, fresc, amb un matís sensual que recorda la confitura de codony.



Gastronomia:

Excel·lent com a aperitiu, ideal per a tot tipus de peixos, mariscs i arrossos. Servir entre 8º-10ºC.



Història:

Fruit de la recerca, el 2008 vam ser pioners en aconseguir un vi desalcoholitzat de qualitat. Elaborat 100% amb raïm Moscatell d'Alexandria, després del procés de fermentació s'extreu únicament l'alcohol, mantenint tot el seu aroma i sabor.



Meteorologia:

La collita de 2025 a Catalunya suposa el retorn a produccions normals després d'anys de sequera, gràcies a l'abundància de pluges a la primavera. Un cicle vegetatiu marcat per un hivern suau i plujós, així com una primavera fresca i amb abundància de precipitacions, va afavorir el vigor i l'equilibri a les vinyes. La maduració, si bé va transcórrer en condicions habituals, es va veure marcada per dues onades de calor -a finals de juny i principis d'agost- que van accelerar el procés, iniciant-se les veremes una mica abans de l'habitual. L'estat sanitari del raïm va ser perfecte i es va veremar en el moment òptim. La verema de blancs va ser molt ràpida, amb fruita, maduresa mitjana i bona acidesa.