



DATOS BÁSICOS

Variedad de uva: Moscatel

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado Alcohólico: 6.5 % Vol

Acidez= 6.0 +/- 0.5 g/L ác.tartárico

Azúcar: 75 ± 5 g/L

pH= 3.0 +/- 0.1

Alérgenos: Sulfitos

ELABORACIÓN

Alquézar ICE mantiene las propiedades organolépticas, textura, color y aroma, propias de un vino tradicional, aunque tiene un contenido alcohólico reducido.

Su diferenciación reside en el proceso de elaboración, la fermentación se interrumpe de forma natural para preservar toda su esencia y ligereza, en contraste con un vino desalcoholizado, donde el alcohol se extrae a posteriori.

NOTA DE CATA

Vista: Color amarillo pálido.

Nariz: Perfume de rosas, lichis, talco, cítricos, uva moscatel.

Boca: Entrada en boca ligeramente dulce.

Maridaje: Ideal para acompañar quesos suaves o postres, aunque también es perfecto para tomar solo como aperitivo.

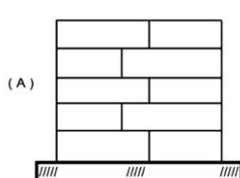
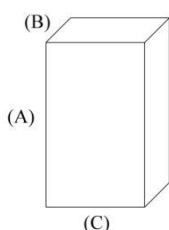
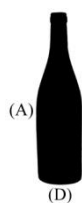
ALQUÉZAR

FICHA LOGÍSTICA

Alquezar ICE

Formato: botella de 75 cl. en caja de 6 bot.

Botella		Caja		Palet	
Capacidad (cl)	75	Contenido (bot)	6	Contenido (caj)	125
Peso Bruto (kg)	1,25	Peso Bruto (kg)	7,52	Peso Bruto (kg)	966
Alto (mm)	326,5	(A) Alto (mm)	332	(A) Alto (mm)	1920
Diámetro (mm)	77,2	(B) Largo (mm)	156	Caj x fila	25
		(C) Profundo(mm)	239	Filas	5



Pallet europeo 120 x 80 cm



Botella



Caja

Info. nutricional

