

hola
al vino,
adiós
azúcar.



PURE The Winery VINO BLANCO

El Vino Blanco PURE The Winery es un vino zero azúcar con 10,5% de alcohol, elaborado con las variedades de uva Chardonnay y Sauvignon Blanc.

Además nuestros PURE son veganos. Un logro vital para nosotros tras haberse certificado que se trata de un proceso de elaboración totalmente libre de productos de origen animal.

El bajo contenido de sulfitos es el resultado de la elaboración natural del vino, ya que la ausencia de azúcares requiere un nivel de sulfito más bajo con fines antioxidantes.



ZONA DE PRODUCCIÓN

Calamandra, Piamonte, Norte de Italia

PROCESO DE ELABORACIÓN

Las uvas son cuidadas durante todo el año para que en la vendimia encontremos el balance entre madurez y acidez.

Después de su recolección y selección de aquellas que están en mejores condiciones, se extraerá el mosto.

Durante la fermentación se añadirán levaduras especiales que se ocuparán de que el azúcar residual desaparezca. Después de la fermentación, las levaduras se quedan en contacto con el vino para así darle un toque suave y agradable. Servir a temperatura: entre 4 y 6 grados

CONSUMO

Preferentemente consumir joven

ALCOHOL

10,5%

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco, seco y preferentemente oscuro.

NOTAS DE CATA

VISTA

De color claro y con reflejos dorados, este vino combina matices claros, florales y afrutados.

NARIZ

Su aroma ofrece notas frescas y afrutadas.

BOCA

Con cuerpo y fresco, tiene una acidez equilibrada y acabado aterciopelado en el paladar.



JAMES SUCKLING.COM ?

Valorado por el crítico de vino James Suckling.

hola
al vino,
adiós
azúcar.



PURE The Winery VINO TINTO

El Vino Tinto PURE The Winery es un vino zero azúcar con 10,5% de alcohol, elaborado con las variedades de uva Barbera y Merlot.

Además nuestros PURE son veganos. Un logro vital para nosotros tras haberse certificado que se trata de un proceso de elaboración totalmente libre de productos de origen animal.

El bajo contenido de sulfitos es el resultado de la elaboración natural del vino, ya que la ausencia de azúcares requiere un nivel de sulfito más bajo con fines antioxidantes.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Calamandra, Piemonte, Norte de Italia

PROCESO DE ELABORACIÓN

Las uvas son cuidadas durante todo el año para que en la vendimia encontremos el balance entre madurez y acidez.

Durante la fermentación, el mosto está en contacto con los hollejos, luego se separa y se coloca en otro depósito con levaduras y a temperatura controlada. Durante todo el proceso, los hollejos vuelven a estar en contacto con el vino para favorecer la extracción de flavonoides y la oxigenación de la levadura, para que desaparezca por completo el azúcar residual.

Después de la primera fermentación, el vino termina de refinarse en las lías para que se de la fermentación maloláctica.

Servir a temperatura: entre 12 y 16 grados

CONSUMO

Preferentemente consumir joven

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco, seco y preferentemente oscuro.

NOTAS DE CATA

VISTA

Con un color rubí y matices violetas, este vino tinto, seco y suave es perfecto para cualquier ocasión

NARIZ

Con acidez equilibrada, tiene un aroma fresco y frutal con notas de cerezas y frutos rojos.

BOCA

Con cuerpo y fresco, deja un agradable sabor al paladar, tiene un sabor final seco y suave. Es perfecto para cualquier ocasión.

ALCOHOL

10,5%



JAMES SUCKLING.COM ?

Valorado por el crítico de vino James Suckling.

hola
al vino,
adiós
azúcar.



PURE The Winery VINO ROSÉ

El Vino ROSÉ PURE The Winery es un vino zero azúcar con 10,5% de alcohol, elaborado con la variedad de uva Negrette.

Además nuestros PURE son veganos. Un logro vital para nosotros tras haberse certificado que se trata de un proceso de elaboración totalmente libre de productos de origen animal.

El bajo contenido de sulfitos es el resultado de la elaboración natural del vino, ya que la ausencia de azúcares requiere un nivel de sulfito más bajo con fines antioxidantes.

ZONA DE PRODUCCIÓN

La Provenza, Francia.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Las uvas son cuidadas durante todo el año para que en la vendimia encontremos el balance entre madurez y acidez. Después de su recolección y selección de aquellas que están en mejores condiciones, se extraerá el mosto. Durante la fermentación se añadirán levaduras especiales que se ocuparán de que el azúcar residual desaparezca. Después de la fermentación, las levaduras se quedan en contacto con el vino para así darle un toque suave y agradable. Servir a temperatura: entre 4 y 6 grados..



CONSUMO

Preferentemente consumir joven.

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco, seco y preferentemente oscuro.

NOTAS DE CATA

VISTA

De un ligero color rosa cereza, suave y brillante.

NARIZ

Su aroma ofrece notas florales frescas y afrutadas donde el albaricoque y el melocotón destacan claramente, seguidos de fresas, cítricos, hierbas mediterráneas y rosas.

BOCA

Con cuerpo y recorrido en boca, el rosado de la Provenza es único.

ALCOHOL

10,5%



hola
al vino,
adiós
azúcar.



PURE The Winery ESPUMOSO BLANCO

El Vino Espumoso Blanco PURE The Winery es un vino zero azúcar con 10,5% de alcohol, elaborado con las variedades de uva Pinot y Chardonnay.

Además nuestros PURE son veganos. Un logro vital para nosotros tras haberse certificado que se trata de un proceso de elaboración totalmente libre de productos de origen animal.

El bajo contenido de sulfitos es el resultado de la elaboración natural del vino, ya que la ausencia de azúcares requiere un nivel de sulfito más bajo con fines antioxidantes.



ZONA DE PRODUCCIÓN

Viñedos situados en Piamonte, Norte de Italia

PROCESO DE ELABORACIÓN

Las uvas son cuidadas durante todo el año para que en la vendimia encontremos el balance entre madurez y acidez.

Después de su recolección y selección de aquellas que están en mejores condiciones, se extraerá el mosto. Una mínima parte del mosto se limpiará y se colocará en tanques a 0 grados. El restante empieza un lento proceso de fermentación con temperatura controlada para obtener un vino suave.

Durante la segunda fase el vino es colocado en tanques a presión, se le añade el mosto que inicialmente se había separado y gracias a unas levaduras especiales, se activa la segunda fermentación. Tras este proceso el vino alcanza su riqueza olfativa, el azúcar se convierte en alcohol dejando un sabor suave en boca, desapareciendo el azúcar residual por completo.

CONSUMO

Preferentemente consumir joven

ALCOHOL

10,5%

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco, seco y preferentemente oscuro.

NOTAS DE CATA

VISTA

Claro, con reflejos dorados.

NARIZ

Un aroma floral y afrutado con una fresca fragancia que se complementa con cuerpo y sabor único.

BOCA

Este espumoso ofrece una finas burbujas y un suave toque ácido final.



JAMES SUCKLING.COM

Valorado por el crítico de vino James Suckling.

hola
al vino,
adiós
azúcar.



PURE The Winery ESPUMOSO ROSADO

El Vino Espumoso Rosado PURE The Winery es un vino zero azúcar con 10,5% de alcohol, elaborado con las variedades de uva Pinot Noir, Pinot y Chardonnay.

Además nuestros PURE son veganos. Un logro vital para nosotros tras haberse certificado que se trata de un proceso de elaboración totalmente libre de productos de origen animal.

El bajo contenido de sulfitos es el resultado de la elaboración natural del vino, ya que la ausencia de azúcares requiere un nivel de sulfito más bajo con fines antioxidantes.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Calamandra, Piamonte, Norte de Italia

PROCESO DE ELABORACIÓN

Las uvas son cuidadas durante todo el año para que en la vendimia encontremos el balance entre madurez y acidez. Después de su recolección y selección de aquellas que están en mejores condiciones, se extraerá el mosto. Una mínima parte del mosto se limpiará y se colocará en tanques a 0 grados. El restante empieza un lento proceso de fermentación con temperatura controlada para obtener un vino suave.

Durante la segunda fase el vino es colocado en tanques a presión, se le añade el mosto que inicialmente se había separado, se le añade también vino tinto de las barricas, y gracias a unas levaduras especiales, se activa la segunda fermentación. Tras este proceso el vino alcanza su riqueza olfativa, el azúcar se convierte en alcohol dejando un sabor suave en boca desapareciendo el azúcar residual por completo.

CONSUMO

Preferentemente consumir joven

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco, seco y preferentemente oscuro.

NOTAS DE CATA

VISTA

De color rosado claro con toques naranjas.

NARIZ

Este espumoso ofrece aroma a cítricos, flores y frutos rojos.

BOCA

Un vino con cuerpo, suave, con finas burbujas y un agradable toque ácido al final.

ALCOHOL

10,5%

