

## Beeren Männle

### Zumo Fermentado de Arándano



#### ■ ORIGEN

Beeren Männle presenta una nueva y atractiva línea de jugos de fruta fermentados. Es el aroma y el color de los arándanos de la región del Ñuble, una selección de las mejores frutas de la zona, maceradas y fermentadas de manera natural para, a través del prensado, extraer solo el jugo fermentando que, después de reposar en nuestros estanques, quedará listo para ser embotellado.

Descubre y amplía los sentidos con el sabor de un producto único, innovador y natural; especial para servir como aperitivo, sobre mesa y coctelería.

#### ■ VARIEDAD

Arándanos.

#### ■ FERMENTACIÓN

Los arándanos frescos se maceran y fermentan en lagares, donde se realiza el pisoneo manual para extraer el color, los aromas y los sabores.

#### ■ GUARDA

El zumo de arándano fermentado es guardado en estanques de acero inoxidable o estanques de fibra de vidrio.

#### ■ NOTA DE CATA

Es de color rojizo opaco con tintes de teja. Resalta intensamente la cáscara del arándano, complementada con delicadas notas dulces y florales que aportan una complejidad aromática encantadora. En boca se perciben los sabores del arándano, ligero, abocado y de una equilibrada acidez.

Un zumo de arándano fermentado elegante y bien balanceado, ideal para disfrutar en una tarde de verano o acompañando postres frutales. Su carácter ligero y afrutado lo convierte en una excelente opción para aquellos que buscan una alternativa distinta en el mundo del vino.

#### ■ MARIDAJE

Se recomienda disfrutar con postres en base a crema y biscocho, kuchen y quesos fuertes.

#### ■ SERVIR A TEMPERATURA: 12 - 14° C

#### ■ ALCOHOL: 10% VOL.

#### ■ AZÚCAR RESIDUAL: 40 GR/L.