

Beeren Männle

Zumo Fermentado de Mora



■ ORIGEN

Beeren Männle presenta una nueva y atractiva línea de jugos de fruta fermentados. Es el aroma y el color de las moras 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

Moras.

■ FERMENTACIÓN

Las moras frescas 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 mora fermentado es guardado en estanques de acero inoxidable o estanques de fibra de vidrio.

■ NOTA DE CATA

Presenta un color rojo oscuro con tintes de teja. En aromas resalta con claridad la mora, completada con suaves notas a vainilla. En boca se perciben los sabores de la mora, con un cuerpo ligero, abocado y de una equilibrada acidez.

Un zumo de mora fermentado elegante y bien equilibrado, ideal para disfrutar en una tarde relajada o como acompañamiento de postres de frutas y chocolates oscuros. Su carácter afrutado y su complejidad aromática lo convierten en una opción excelente para aquellos que buscan una experiencia distintiva y memorable.

■ 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.