



*Felix Solís*

## Cuvée Especial Mucho Más Espumoso 0.0

Una gama de vinos para disfrutar «sin moderación». MUCHO MÁS 0.0 % se adapta a la nueva tendencia del mercado. Amplía tu experiencia con las bebidas desalcoholizadas, ideales para quienes buscan cuidar su salud sin renunciar al placer de tomar una copa con el aroma y



sabor del vino, pero sin alcohol.

## Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino*.

### VARIEDAD

**Sauvignon Blanc.**

### ESTILO

**Bebida a base de vino desalcoholizado.**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**0.0% (Desalcoholizado).**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**8-10°C. Una vez abierto conserve en el frigorífico y consuma en dos días.**

## Notas de Cata

Elaborado con uvas de la variedad Sauvignon blanc, este refrescante espumoso desprende aromas a frutas tropicales y cítricas. Goloso y muy refrescante gracias al contenido de carbónico natural.

## Maridaje

Aperitivos ligeros, ensaladas de pasta, postres y frutas.

## Información Técnica

En la vendimia, se seleccionan viñedos específicos y uvas naturalmente con baja graduación. Para su elaboración, el alcohol se extrae mediante un complejo proceso para evitar la pérdida de compuestos aromáticos característicos del vino original y la variedad de la que procede. La calidad y propiedades organolépticas del producto se conservan, obteniéndose una bebida desalcoholizada de calidad, expresivo, fresco y de aromas intensos.

## Premios

**ORO**

2026 Mundus Vini: Mucho Mas 0.0 espumoso **\*\*BEST OF SHOW SPARKLING SPAIN\*\***