

# uvadevida

## El zumo de uva biodinámico

**Zumo de uva**  
**Uva 100% graciano**  
**2.000 botellas**

### viñedo

Agricultura biodinámica en la viña de Santa Olalla, Toledo (Castilla La Mancha)

Latitud: 40° 1' 58', ángulo que se forma desde la viña al ecuador.

Altitud: 492 m.

Clima: mediterráneo, continental extremo.  
Clima de estepa local.

Pluviometría: 368 litros/m

Suelos: fuerte componente arcilloso.  
Con cubierta vegetal espontánea.

### elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kilos.

Sangrado del zumo del depósito,  
decantación con frío durante 24 a 48 horas.

Pasteurizado a 70° a 75°.

Embotellado al vacío.

### cata

Un zumo lleno de ímpetu frutal, con todo el potencial aromático de la graciano floral y un nervio refrescante.

Un zumo muy saludable perfecto para combinaciones en refrescos y otras recetas. Lleno de sabores agridulces y complejos, para tomar solo o mezclar en cócteles y otras recetas.

El único zumo de uva de la zona certificado por la Asociación Demeter, única asociación internacional sin ánimo de lucro en defensa de la agricultura biodinámica.



## zumo de uva

