SAKU
WINE COCKTAILS

FICHA TÉCNICA

#1 *cítrico · tropical*

WINE COCKTAIL

PRODUCTO

Vino blanco orgánico, cítrico y tropical. Vibrante y luminoso. Servilo bien frío, como aperitivo, con una picada o con ensaladas frescas.



NOTAS DE CATA

VISTA	Dorado pálido, limpio y luminoso.
NARIZ	Fruta tropical madura y cáscara de cítricos, con un fondo floral.
BOCA	Dulce al inicio, fresco y vivo en el medio. Final cítrico y tropical.

REGIÓN	TIPO	UVA	SERVICIO
Mendoza, Argentina	Wine cocktail	Blend de blancas	2 °C, bien frío

INGREDIENTES Y MÁS

CORTE

91,0 %	Vino orgánico bajo en alcohol
8,8 %	Jugo de uvas orgánico
0,2 %	Aromas naturales de frutas y botánicos

Base	Vino blanco
Alcohol	7 % a 8 % v/v, según el lote
Acidez	7,2 g/L
Azúcar residual	70 g/L

MEZCLAS SUGERIDAS

Con espumante — ~10 %
90 ml SAKU + 90 ml espumante brut nature. Rodaja cítrica.

Con gin — ~12 %
30 ml gin London dry + 120 ml SAKU + 30 ml soda. Piel cítrica y romero.

Con cold brew — ~5,3 %
120 ml SAKU + 60 ml cold brew. Piel cítrica.

Graduación aproximada, antes de que se derrita el hielo. Con gin o vodka deja de ser baja graduación.

PRESENTACIÓN

Caja	6 bot. × 750 ml · 270 × 180 × 300 mm · 7,160 kg
Botella	298 × 82 mm · 1.160 g
Pallet	1,0 / 1,2 / 1,65 m (an/lg/al) · 140 cajas · 1.050 kg

CERTIFICADOS

VEGAN VEG ARGENTINA · ORGÁNICO ARGENTINA · CERTIFICADO LETIS ORGÁNICO · BDA CERTIFIED SUSTAINABILITY · CO_2 Control Nosotros Medimos y Mitigamos nuestra emision de CO_2

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.

SAKU 咲 · Wine cocktails orgánicos de baja graduación, hechos en Mendoza.

www.saku-wines.com · contacto@saku-wines.com