SAKU
WINE COCKTAILS

FICHA TÉCNICA

#2 *dulce · floral*

WINE COCKTAIL

PRODUCTO

Vino rosado orgánico, dulce y floral, con un final apenas ácido. La más floral de la línea. Para atardeceres largos y brindis al aire libre.



NOTAS DE CATA

VISTA	Rosa vivo, con reflejos frambuesa.
NARIZ	Frutos rojos y pétalos de flor, con un toque cítrico.
BOCA	Suave y dulce, con una acidez delicada. Final floral y apenas especiado.

REGIÓN	TIPO	UVA	SERVICIO
Mendoza, Argentina	Wine cocktail	Malbec rosé y Sauvignon Blanc	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	Blend de vinos rosados y blancos
Alcohol	7 % a 8 % v/v, según el lote
Acidez	7,1 g/L
Azúcar residual	70 g/L

MEZCLAS SUGERIDAS

Con frutas — ~7,5 %
150 ml SAKU + frutos rojos frescos + albahaca. 10 min en frío.

Con espumante rosé brut — ~10 %
90 ml SAKU + 90 ml espumante rosé brut. En flauta, sin hielo.

Con vodka — ~14 %
30 ml vodka + 120 ml SAKU. Frutos rojos.

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