SAKU
WINE COCKTAILS

FICHA TÉCNICA

#4 *cítrico · especiado*

WINE COCKTAIL

PRODUCTO

Vino tinto orgánico, cítrico y con un final especiado. Liviano y para compartir. Cálido en sabor, helado en la copa.



NOTAS DE CATA

VISTA	Rojo cereza claro, brillante.
NARIZ	Fruta roja del vino y piel de naranja, con un recuerdo de especias.
BOCA	Redondo y suave. Cítrico al centro y un final cálido y especiado.

REGIÓN	TIPO	UVA	SERVICIO
Mendoza, Argentina	Wine cocktail	Malbec con un toque de 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	Vino tinto
Alcohol	7 % a 8 % v/v, según el lote
Acidez	5,9 g/L
Azúcar residual	71 g/L

MEZCLAS SUGERIDAS

Con frutas — ~7,5 %
1 botella + cítricos en rodajas + 1 manzana en cubos + canela. 30 min en heladera; servir en jarra.

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

Con espresso — ~6,3 %
30 ml espresso frío + 120 ml SAKU. Piel cítrica.

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