

HechiZero

SANTA EMA

桃红酒

70% 赤霞珠

30% 西拉

酒精度	pH值	总酸度	残余糖分
<0.5°	3.02	3.92 g/L	12.96 g/L

Hechizero 融合了柔顺口感、良好平衡与浓郁香气，在不含酒精的情况下，依然带来完整的葡萄酒体验。清新、圆润而和谐，尽享风味，无需妥协。

产地

甄选来自智利中央山谷的优质葡萄，受安第斯山脉与海岸山脉的共同影响。温和的地中海气候，夏季炎热、冬季寒冷，为每一季采收带来自然清新感与良好酸度，确保酒款芳香且具有良好的陈年潜力。

酿造工艺

通过精细的渗透与反向膜过滤工艺，温和去除酒精，最大程度保留香气、风味与酒体结构。最终呈现出一款精致、低热量的无酒精桃红酒。

品鉴笔记

酒色呈砖瓦般的淡粉色，令人联想到洋葱皮。散发出草莓、樱桃等红色水果的浓郁香气。入口清新优雅，余味悠长，果香与酸度达到完美平衡。

理想搭配

鱼类、海鲜、泰国料理及其他亚洲美食。



The magic of limitless enjoyment