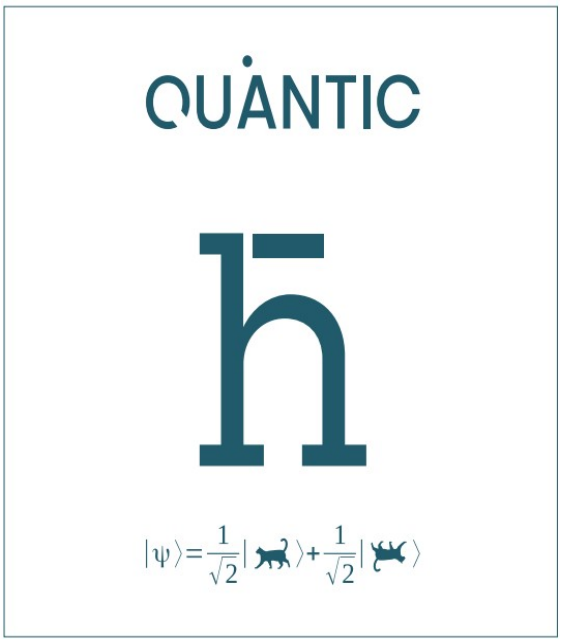
CELLER QUÀNTIC Gaianes

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES
VINO BLANCO – LISE MEITNER



TIPO DE VINO	Vino blanco
GRADO	13,5% by VOL
AZUCARES	<2 gr/l

Información Nutricional x 100 ml

Valor energético	399 kJ
Valor energético	95 kcal
Grasas	< 0,5 gr
de las cuales saturadas	< 0,1 gr
Hidratos de carbono	0,4 gr
de los cuales azúcares	0,2 gr
Proteínas	< 0,5 gr
Sal	< 0,01 gr

Lista de Ingredientes: Uvas blancas - **Anhídrido Sulfuroso** (Conservante) Ácido Tartárico (Regulador de la Acidez)

"In vino veritas"

QUÀNTIC es fruto de una amistad entre Artur, Jordi, José Ignacio y Juan[2]. Amistad cuántica, pero con fundamento clásico, azarosa en su justa medida y determinista en su evolución. Este vino sabe de postulados cuánticos, de partículas elementales y de gatos de Schrödinger, pero aún no ha requerido computación cuántica.

Este vino blanco tiene un color amarillo dorado con reflejos verdosos. Limpio y con buena densidad, muestra una lágrima consistente en la copa. Tiene aromas intensos y bien definidos con matices secundarios aportados por la crianza sobre lías, con un sutil toque floral. Retrogusto largo y armonioso, con una sensación cremosa que siempre invita a un último trago.

Este vino se elabora en homenaje a la científica austriaca, **LISE MEITNER** co-descubridora del elemento protactinio y la fisión nuclear, aunque nunca obtuvo el reconocimiento que se merecía. Su extraordinaria vida ilustra no solo el progreso científico del siglo XX sino también sus injusticias y desastres.

Celler Quàntic de Gaianes, S.L

www.cellerquantic.es