



**Grupo Élivo**

**EL VINO SIN ALCOHOL**

**[www.grupoelivo.com](http://www.grupoelivo.com)**

GRUPO ÉLIVO -Raisin Dor, S.L.  
P.I. SAUI-1- Nave 18 A - Sergude – Boqueixón - 15881 (A Coruña)  
Tel/Fax: 981 539 957 /E-mail: Nacional: [info@grupoelivo.com](mailto:info@grupoelivo.com) / Export: [international@grupoelivo.com](mailto:international@grupoelivo.com)



## ¿QUÉ ES?

ELIVO es un vino sin alcohol elaborado a partir de vinos de calidad desalcoholizados mediante un proceso físico que respeta las principales características del vino de origen.

El proceso de desalcoholizado se logra sometiendo el vino a incrementos suaves y controlados de temperatura y presión, lo que permite eliminar el alcohol sin alterar las demás características del producto de origen.

## ¿CÓMO SURGE?

La idea surge de un proyecto de investigación iniciado para estudiar los efectos beneficiosos del vino sobre la salud humana. Los primeros trabajos de investigación realizados demostraban que el consumo moderado de vino es capaz de reducir la agregación plaquetaria y de aumentar la vasodilatación.

Sin embargo la presencia de alcohol reducía estos efectos beneficiosos del vino, por lo que se decidió dar un paso más, eliminado el componente que causaba la toxicidad, el alcohol.

Los siguientes trabajos de investigación fueron trabajos de desalcoholización de vino para obtener un producto lo más parecido posible al vino de partida al que se le quitaba el alcohol.

Una vez logrado esto se realizaron nuevas pruebas de efectos sobre el sistema cardiovascular, obteniendo resultados que evidenciaban los beneficios del consumo de vino sin alcohol sobre la salud humana.

Además, ELIVO, tiene un 80% menos calorías que un vino tradicional, lo que incrementa sus beneficios para la salud.

En el año 2009, nuestra empresa realizó el primer embotellado de vino sin alcohol, que se destina a promociones y al mercado nacional.

El año 2010 se plantea como el año de asentamiento del vino sin alcohol en el mercado, para lo que se rediseña la imagen de los productos.

La capacidad de producción actual de la empresa supera el millón y medio de botellas al año.

GRUPO ÉLIVO -Raisin Dor, S.L.

P.I. SAUI-1- Nave 18 A - Sergude – Boqueixón - 15881 (A Coruña)

Tel/Fax: 981 539 957 /E-mail: Nacional: [info@grupoelivo.com](mailto:info@grupoelivo.com) / Export: [international@grupoelivo.com](mailto:international@grupoelivo.com)



## BENEFICIOS PARA LA SALUD DEL VINO DESALCOHOLIZADO

La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha demostrado que el consumo moderado de vino es beneficioso para la salud. Los beneficios del consumo de vino son varios:

- Reduce el riesgo de muerte por enfermedades cardiovasculares.
- Ayuda a combatir el envejecimiento gracias a su contenido en resveratrol y otros polifenoles.
- Reduce los riesgos asociados con el colesterol (LDL).
- Mejora el aspecto de la piel, manteniéndola más joven y tersa.

Para obtener estos efectos derivados del consumo del vino es necesario consumir cantidades superiores a las recomendables debido al contenido alcohólico de este producto. El consumo de vino tiene que ser moderado para evitar los problemas asociados al consumo de alcohol, que superan a los beneficios indicados anteriormente, por ejemplo, provoca problemas cardiovasculares, ansiedad, enfermedades hepáticas, incrementa el riesgo de tumores, etc. Para solventar esta situación Élivo ha creado LA EVOLUCION DEL VINO.

Los vinos DESALCOHOLIZADOS de Élivo conservan todas las bondades del vino y evitan los inconvenientes del consumo de alcohol, ya que en el proceso de desalcoholización no se pierden flavonoides, taninos ni polifenoles, las moléculas bioactivas responsables de los beneficios indicados anteriormente.

Los vinos de Élivo se dirigen a una sociedad cada vez más preocupada por su salud y que no quiere renunciar al placer de saborear un buen vino o el placer de poder compartir la cultura y el ritual asociado a este producto con miles de años de tradición. Además de ser idóneo por sus beneficios para la salud, nuestros vinos sin alcohol, también están especialmente recomendados para aquellos consumidores a dieta o que no pierden de vista el cuidado de su línea o figura debido a su bajo contenido en calorías. Los vinos sin alcohol de Élivo pueden llegar a contener un 80% menos de calorías que la mayoría de los vinos con gradación alcohólica.

Con los vinos DESALCOHOLIZADOS de Élivo deseamos que pueda paladear el placer del buen vino en cualquier ocasión, a cualquier hora, y en cualquier momento, ya sea durante su jornada de trabajo habitual, en compañía de los suyos, o para aquellas ocasiones especiales. Comparta salud y sorprenda con un producto especial creado para disfrutar y para cuidarse



## GAMA DE PRODUCTOS

### EN STOCK

ÉLIVO ZERO ZERO DELUXE Tinto 75 cl.  
ÉLIVO ZERO ZERO DELUXE Blanco 75 cl.  
CARDIO ZERO Tinto 75 cl.  
CARDIO ZERO Blanco 75 cl.  
OSTEO ZERO Tinto 75 cl.  
BO DORMIR (WOW!SLEEP) Tinto 75 cl.  
LONGEVIA Tinto 75 cl.  
ADEGGA BAEZA Tinto 75 cl.  
ADEGGA BAEZA Blanco 75 cl.

### BAJO PEDIDO:

#### **BOTELLAS 37,5 cl.**

Élivo ZERO ZERO DELUXE Tinto  
Élivo ZERO ZERO DELUXE Blanco  
CARDIO ZERO Tinto  
CARDIO ZERO Blanco  
OSTEO ZERO Tinto  
BO DORMIR (WOW!SLEEP)  
LONGEVIA  
ADEGGA BAEZA Tinto  
ADEGGA BAEZA Blanco

#### **BOTELLAS 25 cl.**

Élivo ZERO ZERO DELUXE Tinto  
Élivo ZERO ZERO DELUXE Blanco  
CARDIO ZERO Tinto  
CARDIO ZERO Blanco  
OSTEO ZERO Tinto  
BO DORMIR (WOW!SLEEP)  
LONGEVIA Tinto  
ADEGGA BAEZA Tinto  
ADEGGA BAEZA Blanco

#### **BOTELLAS 18,7 cl.**

Élivo ZERO ZERO DELUXE Tinto  
Élivo ZERO ZERO DELUXE Blanco  
CARDIO ZERO Tinto  
CARDIO ZERO Blanco  
OSTEO ZERO Tinto  
BO DORMIR (WOW!SLEEP)  
LONGEVIA Tinto  
ADEGGA BAEZA Tinto  
ADEGGA BAEZA Blanco

### **GRANEL**

VARIETALES  
TEMPRANILLO  
MENCÍA  
CABERNET  
...  
SEMIDULCES  
AROMÁTICOS



## CONTACTO

**GRUPO ÉLIVO - Raisin Dor, S.L.**

**OFICINAS CENTRALES:**

P.I. SAUI-1- Nave 18 A - Sergude – Boqueixón - 15881 (A Coruña)

Tel/Fax: 981 539 957

@ Nacional: [info@grupoelivo.com](mailto:info@grupoelivo.com)

@ Export: [international@grupoelivo.com](mailto:international@grupoelivo.com)

[www.grupoelivo.com](http://www.grupoelivo.com)

GRUPO ÉLIVO -Raisin Dor, S.L.

P.I. SAUI-1- Nave 18 A - Sergude – Boqueixón - 15881 (A Coruña)

Tel/Fax: 981 539 957 /E-mail: Nacional: [info@grupoelivo.com](mailto:info@grupoelivo.com) / Export: [international@grupoelivo.com](mailto:international@grupoelivo.com)



# ÉLIVO ZERO ZERO

## TINTO



**VARIEDAD:** Vino desalcoholizado elaborado con uvas de las variedades Tempranillo (60%) y Cabernet Sauvignon (40%).

**ELABORACIÓN:** Se realizan muestreos de uva en boca para determinar los días adecuados para la elaboración del vino tinto con alcohol que será la base de Elivo Zero Zero Deluxe. Una vez que la uva está en el momento óptimo se realiza una vendimia manual y antes del despalillado se selecciona la uva en la bodega.

Una vez despalillado la uva se introduce en depósitos de maceración, donde permanece de 3 a 4 días a temperatura controlada de 14°C. Después de la maceración se da inicio a la fermentación mediante un sembrado de levaduras. La fermentación se complementa con remontados para aportar estructura y color.

Una vez completada la fermentación se produce el descubado y se obtiene un vino joven que si cumple con los requisitos de calidad exigidos para la desalcoholización pasa a las siguientes fases. Después del descubado el vino pasa al proceso de desalcoholización. La desalcoholización se realiza mediante un sistema de presión a baja temperatura, donde se combinan altas presiones con temperaturas de 30°C para conseguir que el etanol pase a estado vapor. Los vapores son extraídos con un extractor de gases y el resto del vino permanece en estado líquido sin el etanol. Una vez desalcoholizado el producto para a un proceso de crianza parcial, para lo que se introducen en barricas de roble francés un 60% del vino que luego será desalcoholizado. La permanencia en barricas es de 4 a 6 meses y se realiza un proceso de estabilización en continuo, que permite que el vino desalcoholizado no se deteriore dentro de la barrica a pesar de no tener el etanol. Con este proceso se aporta estructura en boca. Finalmente, se realiza el coupage final, con los vinos procedentes de la crianza y con los vinos jóvenes, para obtener un producto suave y bien estructurado que está listo para ser embotellado.

**VISTA.** Vino desalcoholizado de color rojo picota con fuertes ribetes violáceos y de capa alta. Es un vino que refleja la luz con fuerza, indicativo de su brillantez y que muestra un aspecto limpio.

**OLFATO.** Aroma goloso, afrutado con manifestaciones de la variedad cabernet. Presenta una mezcla de fragancias señal de su complejidad aromática dentro de la cual resaltan los olores a frutos rojos maduros con un final que permite identificar aromas de café. El conjunto queda armonizado por sutiles toques de roble.

**BOCA.** Vino untuoso y goloso con tancidad ligeramente marcada y una acidez característica que lo hace ligero y agradable. Al igual que en nariz se marcan los sabores afrutados integrados por una envolvente y agradable estructura tánica del vino. Los taninos son suaves, sin puntas y acentúan el paso por boca. Presenta retronasal afrutada, postgusto medio y agradable en el que persisten los mismos aromas presentes en nariz. Es un producto sano, natural, muy agradable en nariz y boca y muy actual.

**MARIDAJE.** Hemos preparado este producto para su consumo en casa, acompañando a tus platos diarios o a tus aperitivos preferidos. También se puede consumir solo, como un tentempié a media mañana o a media tarde, ya que aporta una cantidad muy reducida de calorías y cuida tu línea. Temperatura de servicios: 14-16°C.

### COMPOSICIÓN

Vino tinto desalcoholizado, taninos y conservantes (E-220 y E-242).

### VALORES NUTRICIONALES por 100ml

Calorías: 12 Kcal	Etanol: 0%
Carbohidratos: 2,4 gr.	Grasas: 0 gr
Proteínas: 0 gr	Polifenoles: 0,3 %

### CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENADO

La duración del producto es de 3 años desde la fecha de embotellado.

El almacenado se realiza a temperatura ambiente y en botellas cerradas.

Una vez abierta la botella la duración del producto es de 3 días y debe de ser conservado en frío.

### LOGÍSTICA

Botella de vidrio Modelo Kendo Wine

Diámetro: Base: 76 mm.-Hombro: 73 mm.- Altura: 320mm.

Paletizado: Palet Europeo: 180 x 120 x 80 cm.

Contenedor: Container 20": 11 palets / Container 40": 24 palets

Capacidad: 75 cl. - Peso llena: 1.450 g- Altura total: 320 mm.

Embalaje: Cajas de cartón blanco de 6 Uds. Medidas: 32,5 x 23,5 x 16 cm.

Contenido palet: 120 cajas de 6 Uds (5 de alturas de 24 cajas)= 720 botellas

### DATOS TÉCNICOS

<b>Análisis Químico:</b> Contenido en Alcohol	0.0 % Vol.	PH	3.25
Acidez Total	5.25 g/L	Sulfuroso libre	30 mg/L

GRUPO ÉLIVO -Raisin Dor, S.L.

P.I. SAUI-1- Nave 18 A - Sergude – Boqueixón - 15881 (A Coruña)

Tel/Fax: 981 539 957 /E-mail: Nacional: info@grupoelivo.com / Export: international@grupoelivo.com



# ÉLIVO ZERO ZERO

## BLANCO



**VARIEDAD:** Vino desalcoholizado elaborado con uvas de las variedades Albariño (60%) y Airén (40%).

**ELABORACIÓN:** El seguimiento del proceso de maduración en el campo permite decidir el día de la vendimia en función del momento óptimo del estado de las uvas. Se realiza una recogida manual de las uvas. En la bodega se seleccionan manualmente y se pasan a la despalladora. Después del estrujado el mosto se enfría hasta conseguir un desfogado natural. El mosto se pasa a los depósitos de fermentación, donde se realiza un control de la temperatura para que la fermentación se realice a bajas temperaturas. Esto permite obtener aroma persistentes y frescos, que luego se mantienen en el proceso de desalcoholización. La desalcoholización se realiza mediante un sistema de presión a baja temperatura, donde se combinan altas presiones con temperaturas de 30°C para conseguir que el etanol pase a estado vapor. Los vapores son extraídos con un extractor de gases y el resto del vino permanece en estado líquido sin el etanol. Una vez desalcoholizado, una parte del vino se envejece 6 meses en barricas de roble francés y depósitos de acero inoxidable en contacto con sus lías. Esta combinación aporta suavidad en el paso por boca y una mejor percepción de los aromas varietales, especialmente del Albariño. El proceso se continúa con una clarificado y filtrado antes proceder a la realización del coupage final y al embotellado.

**VISTA.** Es un vino luminoso, limpio y muy brillante de color amarillo pálido y destellos verdosos.

**OLFATO.** Presenta un elegante equilibrio entre aromas florales y frutales destacando los aromas a frutas como el mango o el melón. Se percibe un fondo vegetal a heno y notas ahumadas. Tras una aireación suave se abre el vino derrochando un baile de aromas que nos lleva a frutas maduras y diferentes aromas vegetales.

**GUSTO.** Estructurado, equilibrado y elegante en boca. Suave en su paso dejando un dulzor combinado con matices ácidos y cítricos a corteza de naranja. Presenta una densidad en boca bien conjugada con la frescura de un largo y sedoso paso con final sostenido. El

postgusto está repleto de recuerdos de fruta madura.

**MARIDAJE.** Elivo Zero Zero Deluxe Blanco es un vino creado para su consumo en casa, acompañando la vida diaria. Acompaña perfectamente comidas del día a día, incluso las comidas rápidas de la vida actual. También puede acompañar aperitivos o podemos tomarlo solo mientras esperamos por la comida. Temperatura de servicio: 6-8°C.

### COMPOSICIÓN

Vino blanco desalcoholizado, taninos y conservantes (E-220 y E-242).

### VALORES NUTRICIONALES por 100ml

Calorías: 5 Kcal	Etanol: 0%
Carbohidratos: 0,9 gr.	Grasas: 0 gr
Proteínas: 0 gr	

### CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENADO

La duración del producto es de 3 años desde la fecha de embotellado.

El almacenado se realiza a temperatura ambiente y en botellas cerradas.

Una vez abierta la botella la duración del producto es de 3 días y debe de ser conservado en frío.

### LOGÍSTICA

Botella de vidrio Modelo Kendo Wine

Diámetro: Base: 76 mm.-Hombro: 73 mm.- Altura: 320mm.

Paletizado: Palet Europeo: 180 x 120 x 80 cm.

Contenedor: Container 20": 11 palets / Container 40": 24 palets

Capacidad: 75 cl. - Peso llena: 1.450 g- Altura total: 320 mm.

Embalaje: Cajas de cartón blanco de 6 Uds. Medidas: 32,5 x 23,5 x 16 cm.

Contenido palet: 120 cajas de 6 Uds (5 de alturas de 24 cajas)= 720 botellas

### DATOS TÉCNICOS

<b>Análisis Químico:</b> Contenido en Alcohol	0.0 % Vol.	PH	3.29
Acidez Total	3.23 g/L	Sulfuroso libre	30 mg/L

GRUPO ÉLIVO -Raisin Dor, S.L.

P.I. SAUI-1- Nave 18 A - Sergude – Boqueixón - 15881 (A Coruña)

Tel/Fax: 981 539 957 /E-mail: Nacional: info@grupoelivo.com / Export: international@grupoelivo.com



# CARDIO ZERO

## TINTO



Sinónimo de salud.

**VARIEDAD:** Vino desalcoholizado elaborado con uvas de las variedades mencía, tempranillo y garnacha tintorera cultivadas en condiciones de estrés hídrico.

**ELABORACIÓN:** La elaboración del vino se realiza dando especial importancia a los puntos donde se realiza la extracción de compuestos fenólicos de la uva hacia el mosto. Después del despallado se realiza una maceración durante 6 días con enzimas de maceración.

La combinación de una selección de variedades de uva con alto contenido fenólico, el cultivo de las mismas bajo estrés hídrico y una maceración con enzimas específicos permite obtener vinos con alto contenido fenólico.

Cardio Zero es un vino creado por Elivo para satisfacer a los más exigentes. En un mismo producto encontramos el placer sensorial y las bondades de los compuestos fenolicos de la uva. Los polifenoles ayudan a mantener una buena salud cardiovascular. Los estudios de Elivo coinciden con los resultados obtenidos por varios centros de investigación (Circulation Research, Ramón Estruch, Hospital Clínic de Barcelona, Instituto de Salud Carlos III). Cardio Zero posee una alta concentración de polifenoles y su consumo habitual es capaz de reducir la agregación plaquetaria y de incrementar la vasodilatación de las arterias, lo que reduce los riesgos de sufrir enfermedades cardiacas.

**VISTA.** Vino rojo granate con ribetes amarotados. Capa alta, vivo y brillante.

**OLFATO.** Aroma a frutas rojas maduras, especiado y mineral. Presenta una intensa complejidad aromática marcada por un fondo a ciruela.

**BOCA.** Vino muy untuoso, redondo, fresco, largo y equilibrado. En boca se muestra poderoso y persistente, estructurado y con taninos vivos.

**MARIDAJE.** Es un vino adecuado para acompañar embutidos, quesos y carnes. Se recomienda para los platos de caza. Temperatura de servicios: 14-16°C.

### COMPOSICIÓN

Vino tinto desalcoholizado, taninos y conservantes (E-220 y E-242).

### VALORES NUTRICIONALES por 100ml

Calorias: 11 Kcal	Etanol: 0%
Carbohidratos: 2,4 gr.	Grasas: 0 gr
Proteínas: 0 gr	Polifenoles: 0,65 %

### CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENADO

La duración del producto es de 3 años desde la fecha de embotellado.

El almacenado se realiza a temperatura ambiente y en botellas cerradas.

Una vez abierta la botella la duración del producto es de 3 días y debe de ser conservado en frío.

### LOGÍSTICA

Botella de vidrio Modelo Bordelesa Prestige

Diámetro: Base: 71 mm.- Altura: 330mm.

Paletizado: Palet Europeo: 180 x 120 x 80 cm.

Contenedor: Container 20": 11 palets / Container 40": 24 palets

Capacidad: 75 cl. Peso llena: 1.260 g.

Embalaje: Cajas de cartón blanco de 6 Uds.Medidas: 33 x 23 x 16 cm.

Contenido palet: 120 cajas de 6 Uds, 720 botellas

### DATOS TÉCNICOS

<b>Análisis Químico:</b> Contenido en Alcohol	0,0 % Vol.	PH	3,29
Acidez Total	3,23 g/L	Sulfuroso libre	30 mg/L

GRUPO ÉLIVO -Raisin Dor, S.L.

P.I. SAUI-1- Nave 18 A - Sergude – Boqueixón - 15881 (A Coruña)

Tel/Fax: 981 539 957 /E-mail: Nacional: info@grupoelivo.com / Export: international@grupoelivo.com





# CARDIO ZERO

## BLANCO



Sinónimo de salud.

**VARIEDAD:** Vino desalcoholizado elaborado con uvas de las variedades verdejo y airén cultivadas en condiciones de estrés hídrico.

**ELABORACIÓN:** La elaboración del vino se realiza dando especial importancia a los puntos donde se realiza la extracción de compuestos fenólicos de la uva hacia el mosto.

La selección de uvas procedentes de viñas con estrés hídrico acompañado de un procesado que potencia la extracción de fenoles en el momento de la vinificación, permite obtener CARDIO ZERO.

La fermentación se realiza bajo temperatura controlada lo que permite potenciar la presencia de aromas varietales.

La desalcoholización se realiza mediante un sistema de presión a baja temperatura, donde se combinan altas presiones con temperaturas de 30°C para conseguir que el etanol pase a estado vapor. Los vapores son extraídos con un extractor de gases y el resto del vino permanece en estado líquido sin el etanol. Finalmente el producto se filtra y se embotella.

**VISTA.** Es un vino de color amarillo pajizo muy brillante.

**OLFATO.** Destacan las notas minerales y los aromas típicos de la variedad verdejo, sobre todo la manzana verde con toques de hinojo.

**GUSTO.** Redondo y complejo con un paladar fresco. Destaca por ser glicérico, por los sabores afrutados y por una punta de acidez.

**MARIDAJE.** Acompaña muy bien carnes blancas, ensaladas, pescados y mariscos. Además encaja bien como aperitivo. Temperatura de servicio: 6-8°C.

### COMPOSICIÓN

Vino blanco desalcoholizado, taninos y conservantes (E-220 y E-242).

### VALORES NUTRICIONALES por 100ml

Calorías: 6 Kcal	Etanol: 0%
Carbohidratos: 1,2 gr.	Grasas: 0 gr
Proteínas: 0 gr	Polifenoles: 0,2 %

### CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENADO

La duración del producto es de 3 años desde la fecha de embotellado.

El almacenado se realiza a temperatura ambiente y en botellas cerradas.

Una vez abierta la botella la duración del producto es de 3 días y debe de ser conservado en frío.

### LOGÍSTICA

Botella de vidrio Modelo Bordelesa Prestige

Diámetro: Base: 71 mm.- Altura: 330mm.

Paletizado: Palet Europeo: 180 x 120 x 80 cm.

Contenedor: Container 20": 11 palets / Container 40": 24 palets

Capacidad: 75 cl. Peso llena: 1.260 g.

Embalaje: Cajas de cartón blanco de 6 Uds. Medidas: 33 x 23 x 16 cm.

Contenido palet: 120 cajas de 6 Uds, 720 botellas

### DATOS TÉCNICOS

<b>Análisis Químico:</b> Contenido en Alcohol	0.0 % Vol.	PH	3.32
Acidez Total	3.29 g/L	Sulfuroso libre	25 mg/L

GRUPO ÉLIVO -Raisin Dor, S.L.

P.I. SAUI-1- Nave 18 A - Sergude – Boqueixón - 15881 (A Coruña)

Tel/Fax: 981 539 957 /E-mail: Nacional: info@grupoelivo.com / Export: international@grupoelivo.com



## OSTEO ZERO

### TINTO

La selección de vinos procedentes de uvas cultivadas sobre suelos graníticos con fuerte drenaje le permite a Elivo seleccionar uvas con alta concentración de silicatos y polifenoles. Los silicatos son absorbidos por las raíces de la viña desde el suelo granítico y finalmente se concentran en el vino OSTEO ZERO by ELIVO en concentraciones en torno a los 40 mg/l. La alta capacidad de drenaje del suelo provoca estrés hídrico en la viña, lo que da como resultado vinos con alta concentración de polifenoles. La combinación de polifenoles y silicatos es una mezcla que se ha revelado esencial para una buena salud ósea, según estudios propios de ELIVO y varias publicaciones de otros grupos de investigación internacionales en prestigiosas revistas científicas ( Revista Biomaterials, número 25 , año 2004. Revista Am. J.Clin. Nutr., número 89, año 2009, entre otras) Este es, en definitiva, el origen de OSTEO ZERO by ELIVO, un vino sin alcohol que ayuda a cuidar la salud de los huesos y a combatir los riesgos asociados con la osteoporosis.

**VISTA.** Vino rojo oscuro color picota muy intenso. Gran brillo y capa alta.

**OLFATO.** Aroma con intensidad suave con sensaciones de fruta negra mezcladas con aromas balsámicos.

**BOCA.** En boca es de cuerpo medio, con acidez notable, frutal, sabroso y potente, con taninos atenuados.

**MARIDAJE.** Acompaña bien platos como paellas y comida especiada como la china o la árabe.

## WOW! SLEEP

## BO DORMIR

### TINTO

En este vino se obtiene una alta concentración de melatonina procedente de las uvas de la variedad Cabernet Sauvignon y Syrah.

La melatonina tiene dos efectos positivos sobre los humanos, retrasa el envejecimiento y regula los ciclos del sueño.

WOW!SLEEP es un vino creado por Elivo para favorecer el sueño. Además la elaboración con Cabernet Sauvignon da como resultado un vino sin alcohol afrutado, persistente y único por la intensidad aromática y gustativa.

**VISTA.** Intensidad alta de profundo color granate con ribete azulado. Brillante y límpido

**OLFATO.** Fresco en nariz, se percibe su frescura y acidez, con recuerdos de frutos rojos (frambuesa), balsámicos y mentolados tipo peppermint.

**BOCA.** Tras un ataque fresco se desarrolla de forma sedosa y suaves con gran volumen y estructura pero sin aristas. Muestra el carácter de Cabernet Sauvignon en su postgusto destacando las notas especiadas en retronasal.

**MARIDAJE.** Marida muy bien con quesos de curación media y con carnes de caza como el jabalí y el ciervo. Es ideal para acompañar un cordero asado al horno de leña.

## LONGEVIA

### TINTO

Live Extensión

Este vino te ayuda a preservar tu cuerpo del deterioro causado por el paso de los años.

La combinación del resveratrol y de la melatonina, dos moléculas presentes de forma natural en el vino, actúa sobre los radicales libres y sobre la modulación genética a través de una estimulación de las sirtuinas.

Además de los beneficios asociados al consumo de Longevia disfrutaras del único vino sin alcohol del mundo elaborado a partir de uvas Merlot y Mencía.

**VISTA.** Cubierto de color, con tonos granates, reflejos rubí y cereza; limpio y brillante, cristalino.

**OLFATO.** Alta intensidad destacando las notas de flores blancas (jazmín, azahar, manzanilla) junto con las de frutos rojos y balsámicos, muy complejo a copa parada y sensación fresca en nariz.

**BOCA.** El inicio en boca es muy goloso con un paso por boca sedoso y cremoso. Estructura fina de taninos y buena acidez. Largo de postgusto, presenta una buena retronasal con recuerdos balsámicos y golosos.

**MARIDAJE.** Especialmente indicado para platos de cocina japonesa y pastas con salsa agrídulce. Mejora los arroces sin salsas, y es perfecto como acompañamiento de carnes a la plancha.

GRUPO ÉLIVO -Raisin Dor, S.L.

P.I. SAUI-1- Nave 18 A - Sergude – Boqueixón - 15881 (A Coruña)

Tel/Fax: 981 539 957 /E-mail: Nacional: info@grupoelivo.com / Export: international@grupoelivo.com



# ADEGA BAEZZA

## TINTO



**VARIEDAD:** Vino desalcoholizado elaborado con uvas de la variedad tempranillo.

**ELABORACIÓN:** La elaboración de Adegas Baezza es un proceso optimizado para poder ofrecer a los consumidores un vino desalcoholizado de primera calidad al mejor precio del mercado mundial.

Es un vino elaborado a partir de uva tempranillo, recogida en estado óptimo de maduración, y desalcoholizado como vino joven, sin maduración en bodega.

Una vez desalcoholizado se procesa para darle un acabado agradable para todos los paladares. Para ello se suaviza su paso por boca, eliminando la acidez excesiva y la astringencia y se obtiene un producto ligeramente dulzón, con acidez muy suave y aromas a frutos rojos sutiles.

**VISTA.** De color rojo picota intenso.

**OLFATO.** Nariz muy compleja y compacta que combina con mucho acierto las notas de fruta pasificada (pasas, confitura de tomate, ciruelas pasas) con los aromas de cacao, tabaco y canela.

**BOCA.** Entrada melosa y carnosa con un agradable sabor a fruta pasificada combinada con una equilibrada acidez del vino.

**MARIDAJE.** Para acompañar un surtido de quesos antes del postre, o bien postres a base de chocolate amargo o incluso como copa de trago largo junto con el café.

### COMPOSICIÓN

Vino tinto desalcoholizado, taninos y conservantes (E-220 y E-242).

### VALORES NUTRICIONALES por 100ml

Calorías: 14 Kcal	Etanol: 0%
Carbohidratos: 1,4 gr.	Grasas: 0 gr
Proteínas: 0 gr	

### CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENADO

La duración del producto es de 3 años desde la fecha de embotellado.

El almacenado se realiza a temperatura ambiente y en botellas cerradas.

Una vez abierta la botella la duración del producto es de 3 días y debe de ser conservado en frío.

### LOGÍSTICA

Botella de vidrio Modelo Bordelesa Estandar

Diámetro: Base: 69 mm.- Altura: 295mm.

Paletizado: Palet Europeo: 180 x 120 x 80 cm.

Contenedor: Container 20": 11 palets / Container 40": 24 palets

Capacidad: 75 cl. Peso llena: 1.260 g.

Embalaje: Cajas de cartón blanco de 6 Uds. Medidas: 30 x 22 x 15,5 cm.

Contenido palet: 120 cajas de 6 Uds, 720 botellas

### DATOS TÉCNICOS

<b>Análisis Químico:</b> Contenido en Alcohol	0,0 % Vol.	PH	3,28
Acidez Total	3,22g/L	Sulfuroso libre	25 mg/L

GRUPO ÉLIVO -Raisin Dor, S.L.

P.I. SAUI-1- Nave 18 A - Sergude – Boqueixón - 15881 (A Coruña)

Tel/Fax: 981 539 957 /E-mail: Nacional: info@grupoelivo.com / Export: international@grupoelivo.com



# ADEGA BAEZZA

## BLANCO



**VARIEDAD:** Vino desalcoholizado elaborado con uvas de la variedad moscatel .

**ELABORACIÓN:** Las uvas moscatel ofrecen sabores y aromas característicos de esta variedad que se mantienen a la perfección después del proceso de desalcoholizado.

Por este motivo se ha seleccionado esta variedad para la elaboración de los vinos blancos desalcoholizados más económicos. La facilidad de manejo de estas uvas dentro del proceso de elaboración de un vino desalcoholizado permite obtener un producto de gran calidad a un precio muy competitivo.

Adega Baezza Blanco se procesa después del desalcoholizado para que el producto resultante sea similar a los vinos moscatel más prestigiosos. Su suavidad en boca, acompañado de su intensidad aromática y una combinación de sabores dulces y ácidos, hacen de este producto un aliado en los aperitivos y postres.

**VISTA.** Color amarillo paja brillante.

**OLFATO.** Notas de frutos exóticos, hierbas y flores con presencia de aromas primarios muy bien definidos.

**BOCA.** Entrada dulce y fresca, con bastante fruta. Páladar sedoso y con buena persistencia hasta el final.

**MARIDAJE.** El mejor acompañamiento para el cocktail. Perfecto con mariscos, pescados, entrantes y pates.

### COMPOSICIÓN

Vino blanco desalcoholizado, taninos y conservantes (E-220 y E-242).

### VALORES NUTRICIONALES por 100ml

Calorías: 9 Kcal	Etanol: 0%
Carbohidratos: 1,5 gr.	Grasas: 0 gr
Proteínas: 0 gr	

### CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENADO

La duración del producto es de 3 años desde la fecha de embotellado.

El almacenado se realiza a temperatura ambiente y en botellas cerradas.

Una vez abierta la botella la duración del producto es de 3 días y debe de ser conservado en frío.

### LOGÍSTICA

Botella de vidrio Modelo Bordelesa Estandar

Diámetro: Base: 69 mm.- Altura: 295mm.

Paletizado: Palet Europeo: 180 x 120 x 80 cm.

Contenedor: Container 20": 11 palets / Container 40": 24 palets

Capacidad: 75 cl. Peso llena: 1.260 g.

Embalaje: Cajas de cartón blanco de 6 Uds. Medidas: 30 x 22 x 15,5 cm.

Contenido palet: 120 cajas de 6 Uds, 720 botellas

### DATOS TÉCNICOS

<b>Análisis Químico:</b> Contenido en Alcohol	0.0 % Vol.	PH	3.25
Acidez Total	3.32g/L	Sulfuroso libre	25 mg/L

GRUPO ÉLIVO -Raisin Dor, S.L.

P.I. SAUI-1- Nave 18 A - Sergude – Boqueixón - 15881 (A Coruña)

Tel/Fax: 981 539 957 /E-mail: Nacional: info@grupoelivo.com / Export: international@grupoelivo.com



## ELIVO ESPUMOSO

El Champagne sin alcohol.

**VARIEDAD:** Vino desalcoholizado elaborado con uvas de la variedad Chardonnay .

**ELABORACIÓN:** Es un producto desalcoholizado que nunca defrauda por su gran parecido con un champagne o con un cava con alcohol.

La producción de este espumoso se realiza en tres fases: elaboración del vino con alcohol de la variedad Chardonnay, desalcoholización del vino y gasificación del vino desalcoholizado.

El acabado del producto equivale a un semi-seco, en términos de cava.

Este mismo producto se elabora bajo diferentes marcas con acabados distintos: Brut, Brut Nature y Dulce.

La presentación del producto es en formato tradicional de champagne, pero también en este caso, se han elaborado diferentes marcas con acabados distintos: botellas de diferentes tamaños y colores, corchos naturales o sintéticos y una amplia gama de etiquetado.

**VISTA:** Color amarillo pajizo. Limpio y brillante con gran desprendimiento de burbuja en largos y numerosos rosarios. En las paredes de la copa aparece una lágrima que anuncia untuosidad en la boca.

**OLFATO:** Aroma limpio de intensidad media con notas afrutadas de manzana y cítricos. Aroma dulce y agradable.

**GUSTO:** Suave, ligero, fácil de beber. Fresco aunque suavemente ácido. Untuoso y suave en su paso, equilibrado, dejando recuerdos de frutos secos por vía retronasal y ligeramente astringente.



### COMPOSICIÓN

Vino blanco desalcoholizado, taninos y conservantes (E-220 y E-242), ácido carbónico.

### VALORES NUTRICIONALES por 100ml

Calorías: 10 Kcal	Etanol: 0%
Carbohidratos: 1,1 gr.	Grasas: 0 gr
Proteínas: 0 gr	

### CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENADO

La duración del producto es de 3 años desde la fecha de embotellado.

El almacenado se realiza a temperatura ambiente y en botellas cerradas.

Una vez abierta la botella la duración del producto es de 3 días y debe de ser conservado en frío.

### LOGÍSTICA

Botella de vidrio: Capacidad: 75 cl. - Peso vacía: 700 g - Peso llena: 1.426 g- Altura total: 300 mm.

Diámetro: Base: 80 mm.-Hombro: 80 mm.- Cuello: 28 mm.- Boca: 18,5 mm.

Embalaje: Cajas de cartón blanco de 6 Uds. Medidas: 32,5 x 23,5 x 16 cm.

Paletizado: Palet Europeo: 180 x 120 x 80 cm.

Contenido palet: 95 cajas de 6 Uds (5 de alturas de 19 cajas)= 570 botellas

Contenedor: Dry Container 20": 11 palets / Dry Container 40": 24 palets

### DATOS TÉCNICOS

<b>Análisis Químico:</b> Contenido en Alcohol	0.0 % Vol.	PH	2.98
Acidez Total	0.24g/L	Sulfuroso libre	23 mg/L

GRUPO ÉLIVO -Raisin Dor, S.L.

P.I. SAUI-1- Nave 18 A - Sergude – Boqueixón - 15881 (A Coruña)

Tel/Fax: 981 539 957 /E-mail: Nacional: info@grupoelivo.com / Export: international@grupoelivo.com