

SELECT TERROIR

MOSCATO
COSECHA 2016



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maule. Una especial selección de viñedos muy antiguos, ubicados en una de las mejores zonas del secano de la VII Región.

COSECHA

La cosecha 2016 fue marcada por un invierno seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Un verano templado permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso. El otoño partió seco y luego llegaron lluvias inusuales hacia fines de Abril, que influyeron en tener una cosecha mas adelantada en las variedades Tintas. Estas condiciones originaron vinos frescos, de buen balance, de bajo grado alcohólico y mucha elegancia.

VINIFICACIÓN

Este vino está producido a través de prensado de uvas maceradas en frío (10 horas a 10°C). Luego del prensado, el mosto se clarificó y fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C por un período de 20 días. Luego de la fermentación, el vino fue clarificado, filtrado y envasado en forma temprana de manera de conservar todo su aroma, frescor y expresión frutal.

VARIEDAD

100% Moscatel, cosechado a principios de abril.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

12 t / ha

TEMPERATURA DE SERVICIO

12° C

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13°
pH:	3.19
Acidez Total (H2SO4):	3.72 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.27 g/L
Azúcar Residual:	9.30 g/L

NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Amarillo pálido brillante.
- Aroma:** Intenso aroma a rosas y flores blancas acompañadas de notas a frutos dulces como damasco y durazno.
- Paladar:** Vino joven y fresco, con balanceada acidez y agradable final.
- Gastronomía:** Consumir con aperitivos y quesos suaves, comida asiática, frutas frescas, postres o disfrutar simplemente solo.