

PARA CADA ESTILO UNIQUE, EXISTE UN VIÑAMAR

MOSCATO

Origen:

Valle: Del Elqui
Composición Varietal: 100% Moscatel

Análisis:

Alcohol: 12 ° GL
Acidez Total: 6,15 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar residual: 15 g/l
pH: 3,2
Presión (CO2): 5,5 bar a 15°C

Notas de Cata:

Apariencia: Color amarillo pálido con burbujas pequeñas y persistentes que forman una delicada corona.
Aroma: Expresivo, con notas florales y frutales como lima y damasco.
Boca: Entrada fresca y delicada, dejando una boca perfumada con persistencia media.
Temperatura Ideal: Entre 6 y 8°C

Ideas de maridaje:

- Foie gras.
- Pollo al curry con lentejas rojas.
- Cheesecake de maracuyá.

Proceso de Vinificación: Las uvas son cosechadas a mano, se reciben en prensa, para luego separar el jugo de las pieles lo más rápido posible. La elaboración del vino base se realiza en tanques de acero inoxidable con un rango de temperatura de fermentación entre 13° y 16°C.

El vino base obtenido es luego llevado a las autoclaves (estanques presurizados herméticos) para realizar la segunda fermentación mediante Método Charmat, controlando las temperaturas entre 14° y 16°C por 20 días aprox.



PERFIL DE SABOR



SECO

DULCE