



% Alcohol 12,5 % Vol.

MÄNNLE MOSCATEL DE ALEJANDRÍA - SECO

2019

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

Es de uvas 100% Moscatel de Alejandría del sector de Magdalena Alto, Coelemu. Su origen proviene de viñedos de 50 a 80 años de antigüedad y es cultivado de forma agroecológica, se realizan todas las labores en forma manual en el viñedo, con azadón y caballo.



D.O VALLE DEL ITATA · MAGDALENA ALTO - COELEMU



Suelo

Graníticos, arcillosos en lomas de la cordillera de la costa.



Clima

Templado mediterráneo. Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.



Cosecha

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano en gamelas de 13 kilos. Cosecha el 8 de marzo 2021.



Fermentación

Inicia con mosto a 12°C, luego 15 a 20 días en cubas de acero inoxidable y reposa sobre sus lías 12 meses.



Guarda

En cubas de acero inoxidable.



Nota de cata

Su color deslumbra con una tonalidad amarillo verdoso brillante. En nariz presenta intensos aromas a fruta exótica, piña, mango, maracuyá, resaltando el durazno. En cuanto a boca, resaltan los sabores típicos de la variedad, bastante fruta tropical, acidez media alta, jugoso y rico en extractos.



Maridaje

Mariscos, pescados, pollo, pavo y quesos suaves.



Temperatura de servicio

8° C



Reconocimiento

Guía South America Wine Guide 90 puntos · 91 puntos Moscatel de Alejandría Seco 2019



% Alcohol 12,5 % Vol.

MÄNNLE MUSCAT OF ALEXANDRIA - DRY

2019

MUSCAT OF ALEXANDRIA

It is made from 100% Moscatel de Alejandria grapes from the Magdalena Alto sector, Coelemu. Its origin comes from vineyards from 50 to 80 years old and it is cultivated in an agroecological way, all the work is done manually in the vineyard, with a mattock and horse.

-  **D.O VALLE DEL ITATA · MAGDALENA ALTO – COELEMU**
-  **Soil** Granitic, clayey soils, on the hills of the coastal mountain.
-  **Climate** Temperate Mediterranean. Rainfall of 700 - 800 mm per year.
-  **Harvest** The grapes were harvested and selected by hand in 13-kilo bins. Harvest on March 8, 2021
-  **Fermentation** Begins with the must at 12°C, for 15-20 days, in stainless steel vats. Left to rest on its lees for 12 months.
-  **Aging** In stainless steel vats.

Tasting Notes

Its color dazzles with a bright greenish-yellow hue. On the nose it presents intense aromas of exotic fruit, pineapple, mango, passion fruit, highlighting the peach. As for the palate, the typical flavors of the variety stand out, plenty of tropical fruit, medium-high acidity, juicy and rich in extracts.

-  **Pairing** Seafood, fish, chicken, turkey and soft cheeses.
-  **Serving Temperature** 8 °C
-  **Recognition** South America Wine Guide 90 points. · 91 points Moscatel de Alejandria Seco 2019