



% Alcohol 12,5 % Vol.

MÄNNLE MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

CLIMA COSTERO - VIÑAS ANTIGUAS - VITICULTURA DE SECANO

2021

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA · LATE HARVEST

Es de uvas 100% Moscatel de Alejandría de Magdalena Alto – Coelemu. Las uvas se dejaron sobre madurar para obtener una mayor concentración de azúcar. Su origen proviene de viñedos de 50 a 80 años de antigüedad, ubicadas sobre suelos graníticos en descomposición, en lomas de la cordillera de la costa con notable influencia costera, con una altitud de 300 metros sobre el nivel del mar y con una pendiente del 40%.



D.O VALLE DEL ITATA · MAGDALENA ALTO – COELEMU



Suelos

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



Clima

Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.



Cosecha

A mano en gamelas de 12 kilos.



Guarda

En cubas de acero inoxidable.



Fermentación

Se inicia la fermentación con el mosto a 12°C, durante 15 – 20 días, en cubas de acero inoxidable. Se detiene la fermentación alcohólica para obtener el azúcar residual deseado.



Notas de cata

Es un vino que resplandece con colores oro brillante en el cristal. Cautiva en aroma con sus delicadas notas a miel, confitura de durazno y fruta exótica. En boca, inunda el paladar con fruta tropical compleja, de buen volumen, dulzor alto, persistente con un final largo, haciendo que se perciba la uva en la copa.



Pairing

Postres, helados y quesos



Temperatura de servicio

8 °C



Renococimientos

Gran Medalla de Oro Catador World Wine Awards 2022



% Alcohol 12,5 % Vol.

MÄNNLE MUSCAT OF ALEXANDRIA

PACIFIC COAST CLIMATE - OLD VINES - DRY FARMED

2021

MUSCAT OF ALEXANDRIA · LATE HARVEST

It is made from 100% Moscatel de Alejandría grapes from Magdalena Alto - Coelemu. The grapes were left to overripe to obtain a higher sugar concentration. Its origin comes from vineyards that are 50 to 80 years old, located on decomposed granite soils, on hills of the Coastal Range with notable coastal influence, at an altitude of 300 meters above sea level and with a slope of 40 %.



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

By hand in 12-kilo bins.



Aging

In stainless steel vats.



Fermentation

Begins with the must at 12°C, for 15-20 days, in stainless steel vats. The alcoholic fermentation is stopped to obtain the desired residual sugar.



Tasting Notes

It is a wine that shines with brilliant gold colors in the glass. It captivates in aroma with its delicate notes of honey, peach jam and exotic fruit. On the palate, it floods the palate with complex tropical fruit, good volume, high sweetness, persistent with a long finish, making the grapes in the glass perceivable.



Pairing

Desserts, ice creams and cheeses



Serving Temperature

8 °C



Recognition

Great Gold Medal Taster World Wine Awards 2022