



% Alcohol 12 % Vol.

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA SEMI DULCE

2021

CLIMA COSTERO - VIÑAS ANTIGUAS - VITICULTURA DE SECANO

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



Suelos

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



Clima

Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.



Cosecha

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano en gamelas de 13 kilos. Cosecha el 17 de marzo 2021



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

Posee una tonalidad amarilla-verdosa, brillante, con notas intensas a fruta exótica, pomelo, piña y maracuyá. En boca resaltan los sabores típicos de la variedad, bastante fruta tropical y exótica, de acidez media, de buen volumen y un agradable dulzor. Hace que quieras más y desafortunadamente está vacía más rápido de lo que piensas.



Maridaje

Quesos, mariscos y pescados. Acompañamiento ideal de aperitivos y picoteos.



Temperatura de servicio

8 °C



% Alcohol 12 % Vol.

MUSCAT OF ALEXANDRIA SEMI SWEET

PACIFIC COAST CLIMATE - OLD VINES - DRY FARMED

2021

MUSCAT OF ALEXANDRIA

It is made from 100% Moscatel de Alejandría 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 By hand in 12-kilo bins.

 Aging In stainless steel vats.

Fermentation

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 has a bright yellow-green hue, with intense notes of exotic fruit, grapefruit, pineapple and passion fruit. In the mouth, the typical flavors of the variety stand out, a lot of tropical and exotic fruit, medium acidity, good volume and a pleasant sweetness. It makes you want more and unfortunately it's empty faster than you think.

 Pairing Cheeses, shellfish and fish. Ideal accompaniment to appetizers and snacks.

 Serving Temperature 8 °C