

V I Ñ A  
Männle

# Moscatel de Alejandría

## Late Harvest

MAGDALENA ALTO - COELEMU  
D.O VALLE DEL ITATA

# 2022



### ■ ORIGEN

Es de uvas 100% moscatel de Alejandría del sector de Magdalena Alto, Coelemu. Las uvas se dejaron sobre madurar en la planta para obtener una mayor concentración de azúcar. 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.

### ■ VARIEDAD

Moscatel de Alejandría.

### ■ SUELO

Suelos graníticos, arcillosos, emplazados 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 12 kilos el 27 de abril del año 2022.

### ■ FERMENTACIÓN

Se realizó una maceración en la prensa por 12 horas con las uvas previamente en frío a una temperatura de 8 - 10° C. Luego, el mosto fue separado de las borras para iniciar su fermentación en cubas de acero inoxidable, proceso que dura aproximadamente 20 días.

### ■ GUARDA

El vino fue guardado por 16 meses en cubas de acero inoxidable.

### ■ NOTA 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.

### ■ MARIDAJE

Se recomienda disfrutar este vino con postres, helados y quesos fuertes.

### ■ SERVIR A TEMPERATURA: 8 -10° C

### ■ ALCOHOL: 12,5% VOL.

### ■ AZÚCAR RESIDUAL: 115 GR/L

### RECONOCIMIENTO

Medalla de Oro en Concurso Catad'Or World Wine Awards 2023.