

SWEET MOSCATO



VARIEDAD

Moscatel y otras variedades blancas.

VIÑEDOS

Suelos: De color rojo, con bastante arcilla, lo que ayuda a la mantención de la humedad para que las plantas puedan ir absorbiendo agua poco a poco y en la medida que lo necesitan para su desarrollo. Plantaciones ubicadas en lomas altas, para poder captar mejor la intensidad de la luz y por sobre todo el viento existente en la zona.

Clima: Las características climáticas del Valle del Itata son excepcionales para producción de vinos de óptima calidad. El valle se caracteriza por sus altas diferencias de temperatura entre el día y la noche en período de maduración de la uva. Muchísimo calor y sequedad durante el día, superando con creces los 30°C a la sombra en los meses de diciembre, enero, febrero e incluso en marzo, para descender durante la noche menos de 10°C. Esto hace que los vinos tengan una muy alta graduación alcohólica, lo que ayuda a resaltar la acidez y aromas limpios de la variedad.

VINIFICACIÓN

Recepción: La cosecha se realizó en forma manual en bins de 500 kilos. Una vez seleccionada la uva, los racimos completos fueron colocados directamente en la prensa neumática.

Fermentación: Esta se realizó en cubas de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas entre 16° y 17°C, para potenciar al máximo los aromas y gustos varietales. Una vez terminada la primera fermentación el vino se clarificó y se estabilizó. Inmediatamente se agregó el "licor de tiraje" y se llevó a cabo la segunda fermentación por el método "Charmat" permaneciendo posteriormente 25 días sobre sus lías.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino producido mediante el método "Charmat" fue elaborado con uvas Moscatel y otras variedades blancas procedentes de nuestros viñedos en el Valle de Itata. Es de color dorado y tiene un aroma floral y agradable. En el paladar es fresco y abocado. Es ideal como aperitivo, acompañando cualquier plato de entrada y también con tortas y postres. Disfrútelo también en toda celebración. Sírvalo frío.

ENÓLOGO

Carlos Concha

UNDURRAGA
Sparkling