



LE MOSCATEL
D.O. Valle del Itata, 2023
WINE of CHILE



VARIEDAD

MOSCATEL 100%

BOTELLAS

3.045

EMBOTELLADO

Febrero 2024

CONSEJO DE GUARDA

3 a 8 años

ALCOHOL

13,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO

6 - 10°C

ACIDEZ TOTAL (en H₂SO₄)

4,53 g/l

pH

3,18

Origen

Viñedo de Juan Hinojosa, en Batuco, sector Cerro Verde, Guarilhue, Valle del Itata, Nuble. Viñedo de secano de 20 has, plantación de 30 años; 7000 plantas/ha y 40% de pendiente. El viñedo se cultiva en lucha razonada y se labora con caballo.

Elaboración

La cosecha de la uva es manual, despalillado y prensado directo. Fermentación alcohólica lenta, de 15 a 20 días en cubas inox con control de temperatura. Crianza sobre sus lías de 10 meses.

Comentarios del enólogo

Es un vino fresco y aromático. Su fermentación alcohólica es completa, no quedan azúcares residuales, lo que nos da una nueva perspectiva del moscatel, que tradicionalmente es dulce.

Reporte de prensa

"Fresh and perfumed on the palate but the perfume is balanced by lovely dry texture and crisp acidity. A lovely wine. Perfect aperitif or summer-afternoon wine."

Julia Harding MW (jancisrobinson).



www.massocfreres.com

