

PAIS MOSCATEL 2017

VIÑEDO

Variedad

85% País, 15% Moscatel de Alejandría

D.O

Valle de Maule

Suelo

El suelo del País de Cauquenes es del tipo arcillo arenoso con granito, de baja fertilidad y suaves laderas; y el suelo de Moscatel de Alejandría de Guarilhue, del tipo arcillas rojas de baja fertilidad y de laderas más pronunciadas.

Cosecha

La cosecha se realizó desde el 23 de marzo al 07 de abril, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos.

Vendimia

La vendimia 2017 fue antecedida por una primavera bastante seca, pero el verano fue bastante seco y caluroso lo que permitió adelantar la maduración en los valles de secano del sur de Chile. Para el Valle de Maule, el clima seco caluroso se extendió por más de 3 meses haciendo que la fruta madurara respetando las notas de frutos rojos y frescos. Para el Valle de Itata, el verano caluroso acortó el período de maduración hasta abril, logrando una fruta concentrada y elegante.

VINIFICACIÓN

Fermentación

La fermentación fue separada en 2 lotes de maneras diferentes: Una maceración carbónica para obtener una mayor concentración frutal, sin movimiento por 10 días entre 23°C y 26°C. Y en el segundo lote se realizó una cofermentación entre el País y el Moscatel de Alejandría, con temperatura entre 24°C y 26°C, con muy suaves movimientos para extraer el color y los aromas florales muy propios de la uva Moscatel.

Crianza

Una vez terminada la fermentación se dejó reposar durante seis meses sobre sus lías. Este vino no tiene crianza en roble para intensificar las características frutales y florales propias de cada variedad.

Datos Técnicos

Alc/Vol: 12,5% GL

pH: 3,6

Acidez: 3,53 g/L (Acido Tartárico).

Azúcar Residual: 3,62 g/L

Potencial de Guarda

Guarda hasta 5 años en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí profundo. Expresivo en frutas rojas como ciruelas y suaves frutas negras como cerezas, con notas de flores blancas aportadas por el Moscatel. De cuerpo delicado, de buena acidez, que se presenta fresco y de taninos suaves, que aportan sedosidad. De buena persistencia, donde vuelven a aparecer las notas de fruta roja y flores.

GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 14-16° C. Ideal para acompañar quesos frescos, carnes rojas, estofados, legumbres y platos bien condimentados.



VENTISQUERO
Espíritu Desafiante