

V I Ñ A  
Männle

# Moscatel de Alejandría

# 2022

TREHUACO - D.O VALLE DEL ITATA



## ■ ORIGEN

Es de uvas 100% Moscatel de Alejandría de la comuna de Trehuaco. Su origen proviene de viñedos de 30 a 50 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 08 de marzo 2022.

## ■ FERMENTACIÓN

Se realizó un suave prensado con las uvas previamente en frío a una temperatura 8-10°C. Luego el mosto fue separado de las borras para iniciar su fermentación en cubas de acero inoxidable, proceso que dura aproximadamente 15 días.

## ■ GUARDA

El vino fue guardado por 14 meses en cubas de acero inoxidable.

## ■ NOTA DE CATA

Su color deslumbra con una tonalidad amarillo verdoso brillante. En nariz presenta intensos aromas a fruta exótica, piña, mango, maracuyá, resaltando el durazno. En cuanto a boca, resaltan los sabores típicos de la variedad, bastante fruta tropical, acidez media alta, jugoso y rico en extractos.

## ■ MARIDAJE

Se recomienda disfrutar este vino con mariscos, pescados, pollo, pavo y quesos suaves.

## ■ SERVIR A TEMPERATURA: 8 - 10° C

## ■ ALCOHOL 13% VOL.

## ■ AZÚCAR RESIDUAL: 1 GR/L