

V I Ñ A
Männle

Moscatel de Alejandría

Semidulce

MAGDALENA ALTO - COELEMU
D.O VALLE DEL ITATA

2021



■ ORIGEN

Es de uvas 100% Moscatel de Alejandría del sector de Magdalena Alto, Coelemu. 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 costero.
Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.

■ COSECHA

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano en gamelas de 12 kilos el 17 de marzo del año 2021.

■ FERMENTACIÓN

Se realizó un suave prensado por 8 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

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

■ NOTA DE CATA

Posee una tonalidad amarilla-verdosa brillante, con notas intensas a fruta exótica, pomelo, piña y maracuyá. En boca resaltan los sabores típicos de la variedad, bastante fruta tropical y exótica, de acidez media, de buen volumen y un agradable dulzor. Hace que quieras más y desafortunadamente está vacía más rápido de lo que piensas.

■ MARIDAJE

Se recomienda disfrutar este vino con quesos, mariscos y pescados. Perfecto para acompañar aperitivos y picoteos.

■ SERVIR A TEMPERATURA: 8 - 10° C

■ ALCOHOL 12% VOL.

■ AZÚCAR RESIDUAL: 30 GR/L

RECONOCIMIENTO

90 puntos en la guía Alistair Cooper MW 2023.