



## MOSCATO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
ALCOHOL	13° GL
ACIDEZ TOTAL	4.3 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

### CLIMA

Estos viñedos están situados en la parte sur del Valle Central. Precipitaciones anuales promedian 800 milímetros y se concentran principalmente en los meses de invierno.

### VIÑEDOS

**Año de plantación:** 1978

**Sistema de conducción:** Gobelet

**Densidad:** 6.000 plantas/ha

**Rendimiento:** 14 ton/ha

**Cosecha:** Manual, a mediados de marzo.

**Suelo:** Suelos aluviales poco profundos de textura franco arenosa, pedregosos, de color marrón-gris. Subsuelo compuesto de rocas redondeadas en matriz arenosa.

### VINIFICACIÓN

**Maceración:** Breve maceración en frío antes de la fermentación.

**Fermentación:** Iniciada por levadura seca activa (Bayanus); temperatura de 16-18°C.

### NOTAS DE CATA

**Aspecto:** Color dorado brillante con reflejos amarillos.

**Nariz:** Notas a durazno blanco, membrillo y frutas exóticas.

**Boca:** Agradable volumen y frescas notas a frutos blancos y cítricos en el final.

### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Ensalada Caprese