



## BRISA

### Moscato 2016

#### Denominación de origen

##### Valle del Limarí

La Cordillera de la Costa pierde altitud dejando libre el paso a la influencia fría del Océano Pacífico hacia el valle. El suelo es de tipo franco arcilloso, pobre en materia orgánica y de pedregosidad variable.

#### Información de cosecha y vinificación

La vinificación está orientada a realzar los sabores y aromas típicos de la variedad, obteniéndose un vino de gran intensidad frutal, fresco y atractivo.

#### Descripción del vino

**Color:** amarillo pálido brillante.

**Aroma:** frutas dulces, membrillo, con toques de flores blancas.

**Sabor:** dulce, cuerpo medio y muy agradable acidez.

**Temperatura de consumo:** 8° C a 10° C.

**Maridaje:** mariscos crudos, ceviches y comida japonesa.



Directora Enológica: Irene Paiva

#### Análisis

**Alcohol:** 12%

**pH:** 3.72

**Acidez Total:** 3.92 g/L tartaric acid

**Azúcar Residual:** 71.13 g/L.