



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.