

LATE HARVEST

Moscatel Rosada

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

Semana y tipo de cosecha: La cosecha se realizó en forma manual en dos etapas: la primera el 3 de marzo y la segunda el 18 de marzo. El proceso de deshidratación se extendió por dos semanas para la primera parte y por una semana para la segunda debido a pronósticos de lluvias, para luego recoger la uva y trasladarla a nuestra bodega.

Vinificación: Durante la cosecha hubo una cuidadosa selección de la fruta más rosada, por ser la más fragante y concentrada. Al mismo tiempo los racimos se fueron expandiendo en una superficie previamente dispuesta para deshidratarlos lentamente bajo los tibios rayos de sol del valle de Limarí. Luego, en la bodega, el mosto fermenta a muy bajas temperaturas (12°C) hasta alcanzar el nivel de azúcar y alcohol óptimos.

Reporte de vendimia: El Valle del Limarí continúa siendo muy afectada por la sequía, sin embargo presentó buenas condiciones climáticas, con temperaturas medias similares a la temporada anterior y ausencia de lluvias durante el período de cosecha, las que permitieron obtener uvas sanas y de excelente calidad. El proceso de secado esta temporada fue algo más corto para la segunda etapa, por lo que obtuvimos un mosto de agradable dulzor, intensamente aromático, frutal, de acidez jugosa, fresco, muy amable de beber.

Descripción del vino

Color: amarillo con reflejos dorados.

Aroma: intenso y expresivo. Notas florales y frutales que recuerdan damascos secos, dulce de membrillo, complementados con el típico y agradable bouquet aportado por la guarda en botella.

Sabor: untuoso, jugoso y fresco, frutas secas como higos y damascos deshidratados. Final persistente, largo y agradable muy bien balanceado por su acidez natural.

Temperatura de consumo: 8°C

Maridaje: queso roquefort, foie gras, tartas, cheesecake y postres en general.

Potencial de guarda: 3 años.



Directora Enológica: Irene Paiva

Análisis cosecha 2015

Alcohol: 12%

pH: 3,27

Acidez Total: 7,0 g/L ácido tartárico

Azúcar Residual: 100 g/L

