

VIÑA VISTAMAR Brisa Moscato



D.O.: Valle Itata

VARIETALES:

Moscato

ORIGEN

Las uvas para este vino provienen principalmente de plantas antiguas cultivadas por diferentes productores del Valle del Itata. Allí, los suelos son predominantemente franco arcillosos y graníticos, el clima, mediterráneo húmedo. No se aplica riego tecnificado, de manera de intervenir lo menos posible la producción de las uvas.

VINIFICACIÓN

La gran expresión de los aromas y sabores de las uvas que provienen del Valle del Itata, dan vida a un vino envolvente y frutal.

NOTA DE CATA:

COLOR: amarillo dorado.

AROMA: : ágil, con notas de flores blancas y un toque cítrico que potencia su frescor

SABOR: su gran acidez se equilibra con un dulzor muy envolvente, que persiste gratamente en el paladar.

MARIDAJE:

Ideal para beber al aperitivo y acompañar quesos y carnes blancas.

ANALÍTICA:

Alcohol: 12.5%, pH: 3.24

Acidez total: 4.49 g/lt

Azúcar Residual: 4.74 g/lt