



MANCURA

etnia

MOSCATO | 2021

VALLE ITATA

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, y 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

Temperatura de servicio: 8 - 10° C.

Maridaje: ideal para beber al aperitivo y acompañar quesos y carnes blancas.



Cepa:



Moscato



Cosecha: 2021



D.O.: Valle Itata



Alcohol: 12.5%

pH: 3.24

Acidez total : 4.49 g/L

Azúcar residual: 40.74 g/L

WWW.MANCURAWINES.CL

MORANDEWINEGROUP

