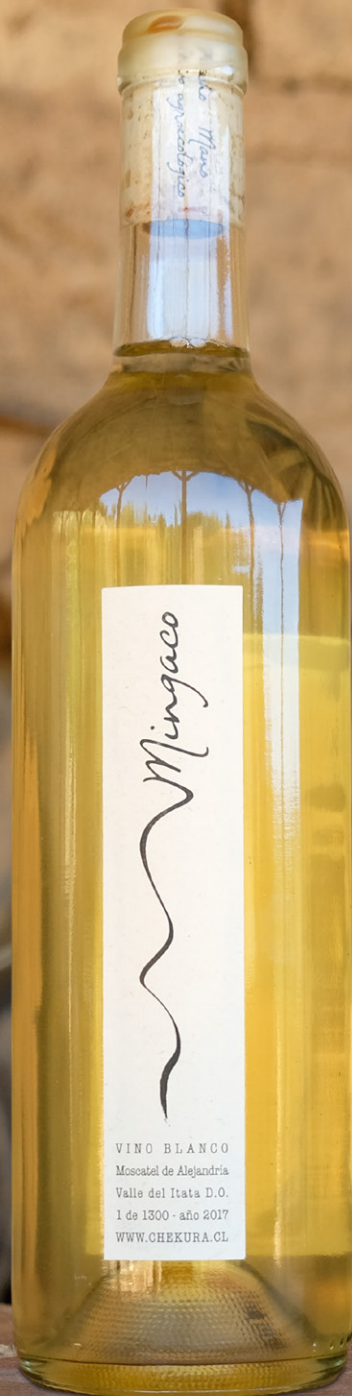


# MOSCATEL DE ALEJANDRÍA 2017

# Mingaco

VINO BLANCO | 100% MOSCATEL DE ALEJANDRÍA | CHECURA, VALLE DEL ITATA | 12,5° G.L. | 750 ML



## VIÑEDO

**Área:** 0,3 hás.

**Distancia del mar:** 26 kms. del Océano Pacífico

**Altitud:** 300 mts.

**Clima:** Secano costero/mediterráneo

**Riego:** Sin sistema de riego, solo cuentan con las lluvias estacionarias y la influencia marina para su hidratación.

**Suelo:** arcilloso de rulo.

**Manejo:** agricultura familiar - campesina de carácter regenerativo. Se utilizan coberturas silvestres y sustratos marinos, entre otras técnicas agroecológicas.

**Plantas:** Con más de 50 años, en pie franco y con sistema de conducción en vaso o cabeza.

## VENDIMIA

**Cosecha:** Manual, comunitaria.

**Cantidad:** 2.000 kgs. **Numero de botellas:** 1.300

**Fecha de cosecha:** 27 de marzo, 2017.

**Fecha de embotellado:** 17 de noviembre, 2017.

## VINIFICACIÓN

**Temperaturas:** Control artesanal (rango de 15° a 17°C)

**Fermentación:** A cielo descubierto, sin orujos, al amparo de un peumo por 14 días.

**Crianza:** A la intemperie (alcanzando bajas de 0°C a 5°C) por 7 meses.

## SUGERENCIAS

**Maridaje:** Comidas saladas y levemente acidas, déjelo acompañar con platos costeros. Algas, mariscos y bivalvos son la especialidad de este gran vino.

**Temperatura de servicio:** Beber frío a 12 °C.

## NOTA DE CATA

**Color:** Blanco pajizo con matices verdosos.

**Aromas:** El mejor perfume que podrá sentir, afloran notas de piñas dulces, durazno y aromas de miel que lentamente van desapareciendo para terminar en un sutil y fresco aroma a pimentón amarillo.

**Paladar:** Seco, equilibrado entre la acidez y el dulzor tenue.

Este vino podría contener precipitados que no altera el producto. Contiene Sulfitos. Producto Chileno.