



GRAN RESERVE

MOSCATEL

2014

Origen:

Denominación de Origen:	Secano interior, Guarilhue, Coelemu, Valle del Itata
Viñedo:	Cuartel Don José
Cuartel / Block:	Loma norte, plantado en cabeza.
Distancia al Pacífico:	25 kilómetros en línea recta, altura 198 ms.n.m
Tipo Suelo:	De origen granítico, con arcilla roja y alto contenido de cuarzo. Con buena retención de agua que permite el cultivo de las vides en secano
Clima:	Mediterráneo con influencia de las frías brisas del océano Pacífico, y del frío propio de la latitud sur en que se encuentra el viñedo (36°).
Exposición:	Norte
Antigüedad Parras:	30 años

Composición:

Varietades : Moscatel100%

Análisis:

Alcohol :	12,4°
Azúcar Residual :	8 g/l
Acidez Total :	7 g/l (tartárico)
PH :	3,2

Crianza y Guarda:

Crianza en Barrica:	Lleva 6 meses en barricas de 3er uso.
Potencial de Guarda:	2-3 años desde al año de cosecha.

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano la última semana de Marzo. Los racimos se despallaron sin moler, y fueron fermentados en estanques de acero inoxidable abiertos de 6 toneladas por 9 días en una maceración carbónica. Luego el vino en proceso se trasegó a barricas de 3er uso donde terminó de fermentar (fermentación alcohólica y maloláctica). Se ha mantenido con periódicos bastoneos para mantener las lías en suspensión.

Notas de Cata

De color amarillo con matices dorados. En nariz presenta intensas notas a manzana verde, membrillo, jasmín, azahar, membrillo, cascara de naranja, limón. En boca se presenta fresco, afrutado y muy persistente.

Maridaje

Pescados grasos ahumados o a la parrilla. Mariscos.



BAJO SIETE