

HUELLAS

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: Moscatel 100%

Análisis:

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

Envejecimiento y Guarda:

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, jazmín, azahar, membrillo, cascara de naranja, limón. En boca se presenta fresco, afrutado y muy persistente.

Maridaje

Pescados grasos ahumados o a la parrilla. Mariscos.

