



BARON LACROIX

MOSCATO SWEET

ORIGEN

Valle Central.

Moscatel y otras variedades blancas.

VIÑEDOS

Suelos: Son de origen aluvial, texturas medias, francas a franco arenosas y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

Clima: El clima es mediterráneo sub-húmedo. Los inviernos son suaves, los veranos secos y templados y sus noches frescas. Todo lo anterior asegura la producción de uvas sanas, de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 350 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: La cosecha se realizó en forma manual en bins de 500 kilos. Una vez seleccionada la uva, los racimos completos fueron colocados directamente en la prensa neumática.

Fermentación: Esta se realizó en cubas de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas entre 16° y 17° C, para potenciar al máximo los aromas y gustos varietales. Una vez terminada la primera fermentación el vino se clarificó y se estabilizó. Inmediatamente se agregó el "licor de tiraje" y se llevó a cabo la segunda fermentación por el método "Charmat" permaneciendo posteriormente 25 días sobre sus lías.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino producido mediante el método "Charmat" fue elaborado con uvas Moscatel y otras variedades blancas procedentes de nuestros viñedos en el Valle Central. Es de color dorado y tiene un aroma floral y agradable. En el paladar es fresco y abocado. Es ideal como aperitivo, acompañando cualquier plato de entrada y también con tortas y postres.

Disfrútelo también en toda celebración. Sírvalo frío.

ENÓLOGO Carlos Concha.