

TU SWEET MOSCATO EN LATA

TU ESPUMANTE DE SIEMPRE,
EN UN NUEVO FORMATO.

ORIGEN

Valle Central.
Moscatel y otras variedades blancas.

VIÑEDOS

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

Clima: El clima es mediterráneo subhúmedo. 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.

VINIFICACIÓN

Recepción:

La cosecha se realizó en forma manual en bins de 500 kilos y mecánica en tinas de 2000 Kgs. Luego las uvas fueron prensadas para extraer el mosto.

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 y realizada la mezcla, el vino se clarificó y se estabilizó. Después 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. Luego se agregó el licor de expedición y finalmente el vino fue enlatado.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino 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, entre 7 y 9° C.

ENÓLOGO Carlos Concha.

UNDURRAGA

Sparkling

