

Ave Rosa Moscatel



Viñedos y Terroir: Las uvas provienen de nuestros viñedos ubicados en Villa Alegre, 285 km al sur de Santiago, en el Valle del Maule. Este lugar posee un clima de tipo mediterráneo, donde las lluvias de invierno son normales y los veranos secos, con marcadas variaciones de temperatura entre el día y la noche. Esto permite que las uvas obtengan el desarrollo de tanino maduro, así como excelentes aromas y la concentración de color. Los suelos son una combinación de tierra arenosa y cenizas volcánicas. El terreno es llano y reciben una excelente exposición a la luz solar.

Vinificación: Cosechado a mano principalmente granos con pudrición noble y es macerada en frío por 5 días. Después es fermentado en cubas de acero inoxidable entre 14°-16°C durante 6 semanas. Finalizada la fermentación alcohólica el vino se deja sobre sus lías y se hace batonaje semanalmente durante algunas semanas para incorporar complejidad, tanto en aroma como en boca.

Notas del enólogo: Nuestra mezcla tiene un color amarillo intenso. El vino tiene aromas de frutas maduras, con notas a durazno y un final floral. En boca es crujiente y fresco, con buen equilibrio. Combina muy bien con postres dulces, frutas en almibar, duraznos asados, tartas de manzanas, repostería frita.

Temperatura de servicio recomendada: Servir entre 12°C - 14°C.

DATOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 3,10 g/l

PH: 3,70

Azúcar Residual: 90,0 g/l

VARIEDAD:

Rosé

ORÍGEN:

Valle del Choapa

ENÓLOGO:

Claudio Gonçalves Rey

EMBOTELLADO:

En Origen

ALCOHOL:

12,0°

COSECHA:

2022

Ave Rosa
WINE OF CHILE

CAVES
EUROPA
VINHOS & SABORES