



La Consentida

Moscatel
MAIPO / CHILE



Notas de cata

- **Color:** Color amarillo dorado limpio y transparente.
- **Aromas:** Nariz muy de moscatel. Notas florales dulces de azahar y jazmín con algo de miel. También aromas sutiles a cítricos dulces.
- **Sabor:** Boca dulce y chispeante. Es fresca y con un final amable. Sabores florales y sobretodo dulces.
- **Maridaje:**
 - Beber por sí sola en aperitivo o postre.
 - Comidas chilenas típicas como empanadas.
 - Con dulces chilenos u otros postres.

Temperatura recomendada al servir: 8°-10°C (46-50°F).

Viñedo

- **Parra:** Entre 40 y 50 años.
- **Suelo:** Suelo aluvial.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Temporada con ausencia de lluvias y buena temperatura. Buena expresión aromática y acidez. Cosecha se realizó la segunda semana de marzo.

Vinificación

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Filtración membrana 0,45 micras.

Análisis laboratorio

- **Alcohol:** 7,5 %
- **Azúcar residual:** 55,2 g/l
- **Acidez total:** 7,83 g/l
- **pH:** 2,72

