



Espumante Doux

Variedad **Moscatel de Alejandria 100%**
Viñedo **Cerro Negro**
DO **Valle del Itata**

Alcohol	10,0%	alc/vol
Acidez Total	3,70	g/L sulfúrico
pH	3,11	
Azúcar residual	61,14	g/L glucosa
Sulfuroso libre	20,00	mg/L
Sulfuroso total	131,00	mg/L
Acidez volátil	0,37	g/l acético
FML	0%	
Método	Charmat "tipo asti"	

Fecha envasado **13 de junio de 2022**





Espumante Doux

Notas del enólogo

Viñedo Cerro Negro, Quillon. Moscatel en suelo franco arcilloso con fertilidad media. Rendimiento de 14 ton/ha con 3.200 ptas/ha y sin riego. Plantas en pie franco en sistema de vaso. Plantas de 80 años de edad.

Uva cosecha manual. Prensado directo. Decantación por frío y luego fermentación a 16°C, en tanque isobarico. Se cierra tanque en densidad 1045 y se corta la fermentacion con frio (0 °C) al alcanzar el equilibrio "alcohol/azucar" deseado. Se deja por 30 dias con sus lias y despues filtro tangencial y envasado en frío.

Notas de cata

Color amarillo limón. Aromas moscateles florales suaves y frescos. En boca hay un muy buen balance entre el dulzor y la acidez, lo que se percibe como un frescor sin una sensación empalagosa.

Compañía ideal para despues de las comidas con postres dulces y/o quesos tipo brie o roquefort.

Servir bien frío entre 5 y 8°C





Espumante Doux

Botella

Tipo	ES ECOVA TRADICION		
Color	Verde		
Peso	710	grs.	
Volúmen	750	cc	
Alto	30,0	cms.	
Diámetro	8,8	cms.	
Peso total	1.500	grs.	
Código barras	0659438775273		



Caja

Tipo	6 botellas acostadas		
Largo	32,5	cms.	
Alto	20,0	cms.	
Ancho	28,0	cms.	
Volumen	0,0182	m3	
Peso total	9.660	grs.	



