

PREMIUM WINES

Falernia Late Harvest Moscatel 2018 - 500 ml



Sobremesa



UVAS

100% Moscatel

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Sem madeira

PAÍS

Chile

REGIÃO

Vale do Elqui

PRODUTOR

Viña Falernia

TEOR ALCOÓLICO

12,2%

AÇÚCAR

44,07 g/l

ACIDEZ

5,24 g/l

PH

3,58

DEGUSTAÇÃO

Cor amarela brilhante, com aromas de pêsego e damasco. No paladar, apresenta corpo médio, com agradável equilíbrio entre açúcar e acidez.

TERROIR

Vale do Elqui

ELABORAÇÃO

Colheita manual em pequenas caixas de 15 kg, durante a segunda ou terceira semana de maio. As uvas foram suavemente desengaçadas, esmagadas e levemente prensadas. O mosto foi clarificado naturalmente e a fermentação foi feita em tanques de aço inox por 20 dias, a baixa temperatura, com leveduras selecionadas. A fermentação foi interrompida ao redor de 11,5% de álcool, com cerca de 80 g/l de açúcar residual.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito com sobremesas e com queijos azuis.

QUANDO BEBER

Para beber já ou daqui a alguns anos.