



MISIONES
DE RENGO

Moscato PREMIUM SPARKLING WINE

Composición:	100% Moscatel
Origen de uvas:	Valle del Elqui
Fecha de cosecha:	Primera semana de Marzo
Producción anual:	22.000 cajas de 9L



El espumante Moscato de Misiones de Rengo es realizado bajo el método Charmat. Las uvas Moscatel del Valle del Elqui aportan aromas finos a frutas y flores, una acidez equilibrada y refrescante.

Descripción del vino

Color:	Amarillo pálido suave.
Nariz:	Notas florales y frutales como durazno dulce, piña y pomelo.
Boca:	Explosivo! Con un final sabroso y dulce.

Análisis:

Alcohol:	12, 2° GL
Acidez Total:	6,0 g/L (tartarica)
Azúcar residual:	40 g/L
pH:	3,0

Proceso de Vinificación:

Las uvas son cosechadas a mano, en recepción se macera en prensa, para luego separar el jugo de las pieles. La elaboración del vino base se realiza en tanques de acero inoxidable con un rango de temperatura de fermentación entre 13° y 16°C. El vino base obtenido es luego llevado a las autoclaves (estanques presurizados herméticos) para realizar la segunda fermentación mediante Método Charmat, controlando las temperaturas entre 14° y 16°C por 25 días.

Sugerencias Gastronómicas

Recomendamos acompañarlo con Platos levemente especiados, como por ejemplo un pollo al curry, comida india, algunos postres en base a manzanas y peras.
Temperatura de servicio: Servir entre 6° a 8° C