

SOL DE PRIMAVERA

» VINO HECHO A MANO «

MOSCATEL ROSADA

Cosecha: 2023

Denominación de origen: Valle del Maule

Sub valle: Valle del Claro (zona de Péncahue)

Variedad: 100% Moscatel Rosada

Contenido alcohólico: 11,5% v/v

PH: 3,48

Acidez total: 5,4

Azúcar residual: 1,3 g/l



Altitud viñedo: 50 msnm

Edad del viñedo: 160 años aprox

Suelo: Granítico con textura franco-arenosa

Clima: Templado mediterráneo

Oscilación térmica: Alta, con mínimas de 12° en verano y máximas de 32°.

Sistema de conducción: Cabeza

Poda: Poda en vaso

Rendimiento: 7000 kg/há

Maceración en Frio: Sí

Fermentación: A baja temperatura para que sea lo menos extractiva posible y con suaves pisoneos para mantener el sombrero húmedo.

Maceración post fermentación: Maceración con pieles y lías para mejorar la estructura además de mejorar boca y grasitud en barricas de 4 años de uso.

Envasado: 03-08-2023

Moscatel Rosada también conocida como Pastilla es una variedad criolla de uvas blancas introducida desde España en el siglo XVII, plantada en diferentes lugares de Chile.

Notas de Cata:

La fruta de Sol de Primavera proviene de parras de más de 160 años de edad cultivadas en el secano costero del Maule, en la localidad de Corinto bajo un régimen nulo de riego, recibiendo solo las precipitaciones recibidas en otoño-invierno. Estas uvas nos permiten obtener un vino aromático y fresco. Una nariz tremendamente expresiva, con notas a flores blancas, como el azahar, a fruta con carozo y compota de pera. En boca es fresco y de buena acidez, largo y persistente dejando una agradable y rica sensación.