

Blanco de Itata 2017

3 Monos Blanco de Itata 2017 un vino obtenido de los viñedos más tradicionales y naturales del Valle del Itata, del sector de Guarilhue a 35 Km de la costa de Concepción, de lugares históricos y que dieron origen a la vitivinicultura en Chile.

Esta mezcla Moscatel de Alejandria y Torontel combina las características mas aromáticos del Moscatel y la mineralidad y frescor del Torontel dando origen a un vino muy floral, expresivo, cítrico y fresco.

Vendimia

Hicimos una vendimia manual en cajas de 15 kg y Prensado directo sin adición de enzimas

La fermentación en barricas de 225 lt a temperatura controlada durante 22 días

La fermentación malolactica se realizó en barricas y se hizo una crianza de 10 meses.

Nota de Cata

54% Moscatel / 46% Torontel 2017, obtenido del secano costero del valle de Itata, de parras conducidas en cabeza, tal como era en los orígenes de la vitivinicultura en Chile, un vino fresco, cítrico y floral de acidez neta larga y compleja, balanceado y diferente.

Datos técnicos

Ph: 3,26 %Alc: 13,5%

AT: 5,4 g/L AV: 0,36 g/L

MR: 3,5 g/L SO2L: 26 ppm

