

ARTEMISA

Muscat of Alexandria 100%

Itata Valley



Notas sobre viñedos, vinificación y guarda

Este vino proviene de uvas de secano del Valle del Itata, sector Guarilhue, donde el paisaje lleno de colinas sorprende por la belleza del entorno natural. Las uvas se conducen en cabezas, muy cercanas a la tierra, y son cosechadas a mano, casi de manera familiar, tardíamente en la temporada de vendimia, de modo que existe un nivel importante de sobre madurez de bayas, acompañada de deshidratación, lo cual aumenta fuertemente la concentración de azúcar y modifica los aromas y sabores característicos de la variedad.

Durante la cosecha la selección de racimos es crucial, de modo que sólo entran en vinificación aquellas uvas con Botrytis noble, lo que origina un vino muy dulce, de buen nivel de acidez, atractivo color que se torna amarillo intenso y aroma particular a fruta compleja, intensa y toques a miel.

Este vino logra un balance de pocos en su estilo; mucho dulzor se equilibra con un importante tenor ácido, lo que le imprime un carácter más fresco, muy agradable de tomar.

Artemisa Late Harvest se recomienda para acompañar los postres, o como bajativo y así también, ciertos quesos azules.

Analysis

Alcohol: 11.90-12.0 % vol.

Azúcar Residual: 115-120 g/L

Acidez Total: 8.40-9.00 g/L C4H606

PH: 3.10-3.20

Información Logística

Capacidad de Botella: 500 ml

Botellas por cajas: 6

Peso bruto por caja: 6 kg.

Cajas por pallet: 1,0 m x 1,2 = 42x5 = 210 cases.