



LA CAUSA MOSCATEL 2015



Variedades:

100% Moscatel de Alejandría

Época de Vendimia:

15 de Abril

Origen:

Valle del Itata

Elaboración:

5 días de fermentación en sus pieles
2 días de fermentación después de prensado

Crianza:

12 meses en acero inoxidable sobre sus lías

Datos Técnicos:

Grado Alcohólico: 12,5%

PH: 3,3

Acidez total: 7,2 grs. /l (como tartárico)

AR: 1,8 gr. /l.

Nota de Cata: Color amarillo brillante con tintes dorados.

Explosión aromática que muestra flores y frutos cítricos. En boca es muy fresco, debido a su acidez, con una gran estructura y sedosidad, producto de la fermentación en sus pieles y su crianza sobre lías.

Maridaje: Como aperitivo. Sopas frías, pescados grasos y mariscos.

