

Faustino Rivero Ulecia

MONOVARIETAL COLLECTION BLANCO AFRUTADO



TERROIR TERROIR






Viñedos situados a 700 metros de altitud, la zona muestra unos inviernos fríos con veranos secos y calurosos, propios del clima mediterráneo donde se encuentran. De manera natural se obtienen bajos rendimientos. La calidad de los suelos con texturas franco-arenosas y las condiciones de su clima aseguran una óptima maduración de las uvas. *Vineyards located 700 meters above sea level, the area shows cold winters with dry and hot summers, typical of the Mediterranean climate where they are planted. Naturally, low yields are obtained. The quality of the soils with sandy loam textures and the conditions of their climate ensure optimum ripening of the grapes.*

VINIFICACIÓN WINE MAKING PROCESS

Las uvas son recolectadas en perfecto equilibrio de azúcar y acidez. Tras su despalillado, realizamos una larga maceración con las pieles para obtener la máxima extracción de aromas. A continuación las uvas son prensadas. El mosto tras un proceso de decantación es trasegado para ser fermentado en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada, entre 15-18°, preservando así sus aromas varietales. Antes de finalizar su fermentación alcohólica el proceso es detenido para conservar un delicado dulzor final. *The grapes are collected in perfect balance of sugar and acidity. After de-stemming, we carry out a long maceration with the skins to obtain the maximum extraction of aromas. Then the grapes are pressed. The must after a decantation process is transferred to be fermented in stainless steel tanks, at a controlled temperature, between 15-18°, thus preserving its varietal aromas. Before finalizing its alcoholic fermentation the process is stopped to preserve a delicate final sweetness.*

TIPO DE VINO TYPE OF WINE	VARIETADES VARIETIES	ALCOHOL ALCOHOL
Blanco White	Moscatel Muscat	11,5 % Vol.

NOTAS DE CATA DATA SHEET

 VISUAL APPEARANCE Color amarillo pajizo con tenues ribetes dorados. <i>Straw yellow color with golden edgin</i>	 TEMPERATURA TEMPERATURE Servir entre 6 y 8°C <i>Serve at 6 to 8 ° C.</i>
 OLFATO AROMA Notas varietales características de uva moscatel, notas florales de jazmín y azahar, también notas cítricas de lima y pomelo. <i>Varietal notes characteristic of muscat grapes, floral notes of jasmine and orange blossom, also citrus notes of lime and grapefruit</i>	 MARIDAJE PAIRING Se puede disfrutar como aperitivo. Ideal con gran variedad de quesos y foie grass. <i>Ideal as an aperitif and to accompany cheeses and foie grass.</i>
 GUSTO TASTE Fresco de buena acidez con un elegante dulzor final, aparecen los sabores florales y cítricos característicos del moscatel. <i>Fresh with good acidity with an elegant final sweetness, the floral and citrus flavors characteristic of muscat appear.</i>	

ENÓLOGO WINE MAKER

Equipo de enólogos dirigido por Rodrigo Espinosa, Ingeniero Agrónomo Enólogo por la Universidad de Chile. *Team led by Rodrigo Espinosa, Agricultural Engineer and Oenologist by the University of Chile.*