

AMBASSADOR

AMBASSADOR MOSCATEL DOLCE

MÉTODO	Charmat
VARIEDAD	MoscateL 100%
ORIGEN	Valle de Curicó y Limarí
COSECHA	Febrero – Marzo
AZUCAR RESIDUAL	39 grs/Lt

VITICULTURA

Las uvas Moscatel provienen de los valles de Curicó y Limarí. La zona de Curicó al ser fresca permite un ciclo de maduración más extendido, con lo que se acentúa el carácter aromático. El valle de Limarí posee extraordinaria exposición solar, lo que permite un excepcional desarrollo de los aromas y sabores del Moscatel.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y vinificadas bajo un estricto control de temperatura. La segunda fermentación o toma de espuma se realizó usando el método "Charmat" con temperatura y presión controladas.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color amarillo dorado. En nariz despliega característicos aromas moscatel con notas de miel, especias y una característica nota floral. Cremoso, con sabores frutales y un agradable dulzor. Redondo, con un largo final.

SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO RECOMENDADO

Disfrutar como aperitivo y junto a postres en base a berries, frutas cítricas y frutos tropicales. Servir a 8° C.

