

# VALDIVIESO

## DOLCE BIANCO



---

### VARIEDAD

Moscatel – 90%  
S.Blanc – 10%

---

### VIÑEDOS

Moscatel de viñedos provenientes de los valles de Maule y Itata ubicados en lomajes, en alta densidad y de bajo rendimiento. Trabajo en secano y con poda Gobelet.

Esta zona se caracteriza porque produce en forma natural bajo grado, con uva madura y una excelente acidez lo que es ideal para espumantes.

---

### TIPO DE COSECHA

- Manual en Bins (400 Kg)
- Fecha Cosecha : 15 de Marzo- 1° de Abril

---

### ELABORACIÓN

- Un 70 % del Dolce realiza una segunda fermentación en estanques autoclaves con temperatura de fermentación controlada, con una duración de 20-25 días. Posteriormente se mezcla con un 30 % de mosto moscatel dulce (sin fermentar), lo que entrega a esta mezcla una alta intensidad aromática y gran cuerpo.

---

### ALCOHOL

- 9,5 – 10° GL

---

### ACIDEZ TOTAL

- 5.5 – 6,0 g/Lt ( Expresado en C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>6</sub>)

---

### AZUCAR RESIDUAL

- 70 - 80 g/Lt

---

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

**Aspecto:** Color amarillo pálido, brillante, con reflejos dorados y presencia constante de finas burbujas

**Nariz:** En nariz predominan aromas florales con suaves notas cítricas.

**Paladar:** Es dulce, lo que sumado a su acidez genera un interesante balance en boca, presentando un largo final y dejando una agradable sensación en boca.

---

### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Dolce Valdivieso debe ser consumido frío, idealmente entre 6 y 8° C, ideal para ser tomado como aperitivo.

