



# MACERAO

2024 / D.O VALLE DEL ITATA

100% MOSCATEL

## VITICULTURA

Propiedad de un pequeño productor, el viñedo de origen se ubica en el Valle del Itata, 500 km al sur de Santiago en lo que se conoce como "Itata Profundo", específicamente en el sector de Bularco, en la comuna de Ranquil. Situadas sobre un terreno en altura de suaves lomajes, las vides de donde provienen las uvas Moscatel de Alejandría con las que se elaboró este vino están ubicadas a 27 km en línea recta del mar, tienen más de 50 años de antigüedad y están plantadas sobre sus propias raíces (sin portainjertos). Los trabajos en el campo son realizados a la usanza tradicional, vale decir "a mano", sin maquinaria más que caballos para la labranza y labores del suelo.

## VINIFICACIÓN

El vino fue fermentado en sus pieles durante 3 meses y medio en una cuba de acero inoxidable, la uva fue despalillada y bombeada suavemente a un estanque de acero inoxidable con control de temperatura. La fermentación fue conducida con levaduras nativas provenientes del propio viñedo, conservando la originalidad de las uvas y logrando una tipicidad única. Durante la fermentación se realizaron remontajes de 10 minutos cada 4 días, con la finalidad de mantener el sombrero mojado y evitar contaminaciones microbiológicas del medio. Una vez terminada la fermentación, el vino se mantuvo en contacto con sus pieles, totalizando 100 días desde su encubado hasta su desgote. Una vez realizada la mezcla final se procede a enfriar el vino para ayudar a su decantación natural. Finalmente, se embotella sin filtrar.

## NOTAS DE CATA

Este vino se muestra con un atractivo color dorado ámbar. En nariz presenta una alta complejidad aromática, destaca su intenso aroma a lichi, hojas de té, limón, membrillo, y flores.

En boca es un vino con carácter. En principio se aprecia con algo de dulzor en la boca; acompañado de una buena acidez y con taninos reactivos y presentes, que nos recuerdan el origen y tratamiento de esta uva.

## MARIDAJE

Se puede disfrutar solo o maridarlo con gastronomía especiada, pollo, pescado asado y mariscos.

## PREMIOS

Latin American Wine Guide - Alistair Cooper & Catad'Or • 92 Puntos / James Suckling Report • 91 Puntos.

## TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

10 - 12 °C / 50 - 54 °F

## PALADAR

