



Viña Castellón, Fundo Los Mayos s/n Comuna Florida, Región del Biobío, Chile.
Teléfono: +56 9 96400128, castellon.vina@gmail.com / www.vinacastellon.cl/

FICHA TÉCNICA

| | |
|-------------------------|---|
| Tipo de Vino | Blanco |
| Región de Producción | Ñuble. |
| Variedad de uva | Moscatel de Alejandría |
| Denominación de Origen | Valle del Itata. |
| Cosecha | 2018. |
| Cantidad embotellado | 1002 botellas. |
| Fermentación | En acero inox con control de temperatura |
| Alcohol Vol. | 12º GL. |
| Azúcar residual | 1,2 g/l |
| Acidez volátil | 0,3 g/l |
| Acidez total | 3,0 g/l. |
| PH | 3,5 |
| Tipo de botella | Borgoña 750 P16 ECO Corcho. |
| Temperatura de servicio | 8 a 10º C |
| Información elaboración | Sostenible. |
| Gastronomía | <ul style="list-style-type: none">• Una explosión de aromas y tipicidad de la variedad. Taninos suaves, no hay presencia de madera, solo frescura y armonía.• Rico, intenso, amistoso y fresco equilibrado, un jugo de fruta para acompañar un mariscal, pescados, carnes blancas, arroces y quesos frescos. |

VINIFICACIÓN

Es un vino de calidad, muy singular y de producción limitada, con la uva procedente de sus propios cultivos, donde se respetan los ciclos naturales. Cosechada de forma manual manteniendo las técnicas artesanales y que le dan identidad en la producción, lo que refleja el buen hacer y la pasión que nos han sido inculcados generación tras generación a través de más de un siglo de historia.