Viña Castellón, Fundo Los Mayos s/n, sector paso el León, Comuna Ránquil, Región del Ñuble, Chile.
Teléfono: +56 9 9640 0128, 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	2019.
Cantidad embotellado	1.224 botellas.
Fermentación	En acero inox con control de temperatura.
Alcohol Vol.	10,8º GL.
Azúcar residual	1 g/l
Acidez volátil	0,38 g/l
Acidez total	3,69 g/l.
PH	3,16
Tipo de botella	Borgoña 750 P30 ECO Corcho.
Temperatura de servicio	6 a 8º C
Información elaboración	Sostenible.
Gastronomía	Nariz encontramos flores blancas, frutas blancas como durazno, lychee, pera de agua en almíbar, pasto recién cortado en el fondo, queso Brie, algo de piña y limón. En boca cuerpo medio, acidez que refresca, invita a beber, de buen agarre en el paladar persistente, 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.