

ALTO
Los Romeros
-DESDE 1936-

Alto Los Romeros fue el nombre que se le dio hace muchos años a las pintorescas praderas de romero silvestre que crecen en las cumbres de los cerros de Puquillay Alto, en el corazón del Valle de Colchagua en Chile. A 700 metros de altura, ofrecen una impresionante vista panorámica de la cercana cordillera de los Andes. Fue aquí donde se plantaron los viñedos originales de nuestra finca, y donde nació la inspiración para esta línea de vinos premium.

Moscatel

NOTAS DE CATA

Color dorado pálido, con presencia de burbujas finas y persistentes. En boca presenta una acidez equilibrada que armoniza con su dulzura elegante. En la nariz trae notas florales y de uva fresca, con un ligero toque de damasco y frutas cítricas.

MARIDAJE

Aperitivos con queso azul, almendras tostadas y frutos secos. Una excelente opción para disfrutar junto a pasteles con manzana y canela, al igual que crêpes con miel o sirope de frutos rojos.

AZÚCAR

75 gr/L.

MÉTODO:

Charmat.

UVAS	100% Moscatel
VINTAGE	N/V
REGION	Chile
ALCOHOL	9 %
TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR	Servir Frio

VEGAN