



MANCURA

GRAN RESERVA

*leyenda
de los andes*

PETIT VERDOT
CARMÈNÈRE / CABERNET SAUVIGNON

Comentarios de Degustación

Vino de color muy profundo y brillante, resaltando su color rojo con toques cereza muy atractivo. En nariz presenta especies combinadas con frutos rojos y toques de casis. En la boca es complejo y estructurado, con taninos muy marcados y potentes. Su final es muy agradable y persiste por largo tiempo.

Se recomienda para carnes rojas y conejo.

Servir a temperatura moderada, entre 16°C y 18°C.

Viñedos

La fruta proviene del Valle del Maipo. Existe una predominancia de suelos aluviales de tipo grava en la mayoría de los mejores viñedos, con algunos suelos de perfil arenoso en otras zonas. El manejo del viñedo es realizado en forma eficiente, con la finalidad de obtener uvas sanas y de gran concentración. Esto junto con el estricto manejo del riego, lo que nos entrega un crecimiento equilibrado de la vid y lograr un ritmo de maduración constante.

Vinificación

La uva se cosecha en forma manual para asegurar que llegue en buenas condiciones a la bodega. Se procesa en una mesa de selección óptica automática, luego de lo cual las bayas son depositadas en pequeños carros de acero inoxidable los cuales son llevados en forma manual a la cuba en donde por gravedad son depositadas las bayas en su interior, dando paso a una maceración pre-fermentativa en frío por 4 a 7 días, para lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación dura alrededor de 15 días, la que se realiza por la inoculación de levaduras seleccionadas, realizando remontajes para una extracción de color y sabores que se encuentran en la piel de las bayas. La temperatura de fermentación se regula entre los 26 y 28°C con el fin de retener el carácter de la fruta. Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza la fermentación maloláctica en forma natural, en barricas francesas.



Ensamblaje

60% Petit Verdot
20% Carmenère
20% Cabernet Sauvignon

Análisis

Alcohol:	14%
pH:	3.35
Acidez Total :	3.87 g/lit.
Azucar Residual:	2.52 g/lit.