



MANCURA etnia

Comentarios Degustación

Vino de color rojo púrpura con tonos rubí, limpio y brillante. A la nariz presenta aroma a moras, arándanos, con agradables notas de café y chocolate. En boca presenta una buena persistencia, es sedoso, suave, muy grato. Ideal para acompañar pastas, carnes blancas.

Viñedos

La fruta del Carmenère proviene del Valle Central. 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. Se utiliza una amplia gama de estrategias y técnicas para el manejo de la canopia, poniendo los vástagos en posición vertical todas dirigidas con el objetivo de maximizar la cantidad de luz solar en la zona de maduración de la fruta. Se aplica el riego juiciosamente para mantener el 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 separa del escobajo y luego se muele, quedando un porcentaje importante de granos enteros. La fermentación dura alrededor de 10 días, la que se realiza por la inoculación de levaduras seleccionadas sobre los orujos y el jugo, se realizan remontajes para una extracción de color y sabores que se encuentran en la piel de los granos. 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. Se guarda en estanques de acero inoxidable hasta su envasado.

CARMENÈRE
2015



Análisis

Alcohol:	13%
pH:	3.47
Acidez Total:	3.71 g/L. (H2SO4)
Azucar Residual:	5.45 g/L.