



MANCURA etnia

Comentarios de Degustación

Es un vino de color amarillo brillante con tonos dorados, muy típicos de la variedad. Sus aromas presentan frutas tropicales. En boca se siente muy frutoso, equilibrado, redondo y de agradable final. Ideal para acompañar pescados, mariscos y ensaladas.

Viñedos

Las uvas provienen del Valle Central de Chile, de diferentes productores. Existe una predominancia de suelos aluviales en la mayoría de las zonas. Se utiliza una amplia gama de estrategias para el manejo de canopia, todas dirigidas al objetivo de maximizar la cantidad de luz solar en la zona de maduración de la fruta. La técnica preferida consiste en poner vástagos en posición vertical, la cual mejora su exposición a los rayos del sol, realzando el desarrollo del sabor de la fruta. Se aplica el riego dosificado 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 se muele, quedando un porcentaje importante de granos enteros, el mosto se enfría y se destina a decantar. Luego se inoculan levaduras seleccionadas para realizar la fermentación alcohólica; su duración es de 20 días, con temperaturas controladas entre 14° - 16 °C con la finalidad de obtener el máximo de aromas y carácter varietal.

CHARDONNAY

2 0 1 6



Análisis

Alcohol:	12.5 %
pH:	3.3
Acidez Total:	4.21 g/l.
Azucar Residual:	5.57 g/l.