



MANCURA
etnia

Comentarios de Degustación

Presenta un color rojo con tonos rubí. Sus aromas reflejan moras y pimentón muy característicos de la variedad. Al paladar se siente frutoso, redondo y encantador, en donde sus dulces taninos son la clave de su encanto. Ideal para acompañar pastas, carnes blancas.

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 utilizan 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 es cosechada 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. Luego el mosto se destina a fermentar, inoculando levaduras seleccionadas, para realizar la fermentación alcohólica; este proceso es acompañado por remontajes para obtener una extracción de color y sabores que se encuentran en la piel de las bayas. Su duración es de 7 días, y las temperaturas son controladas entre 26 - 28 °C con la finalidad de obtener el máximo de aromas y carácter varietal. Una vez terminada la fermentación alcohólica, se realiza la fermentación maloláctica en forma natural. Se guarda en estanques hasta su fecha de envasado.

MERLOT

2016



Análisis

Alcohol:	13%
pH:	3.45
Acidez Total :	3.55 g/L. (H2SO4)
Azucar Residual:	6.17 g/L.