



# MANCURA etnia

## Comentarios de Degustación

Vino de color amarillo pálido, brillante. Muy expresivos son sus aromas a flores y frutas, como pera y durazno, mezcladas con sus notas a miel. En boca es dulce, con cuerpo medio y muy agradable acidez, lo que lo hace ser un vino ideal para acompañar mariscos crudos, ceviches y comida japonesa.

## Viñedos

Las uvas provienen del Valle Central de Chile. En este valle se encuentra una amplia gama de diferentes tipos de suelos y climas a medida que se avanza desde el Océano Pacífico a la Cordillera de los Andes. La cordillera de la costa ha perdido altitud dejando libre el paso a la influencia fría del Océano Pacífico.

## 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 enfría y se destina a decantar. Posteriormente se inoculan levaduras seleccionadas, para realizar la fermentación alcohólica, su duración es de 20 días, con temperaturas son controladas entre 14° - 16 °C con la finalidad de obtener el máximo de aromas y carácter varietal.

MOSCATO

2 0 1 6



## Análisis

Alcohol:	11.5%
pH:	3.11
Acidez Total :	4.29 g/L. (H2SO4)
Azúcar Residual:	6.11 g/L.