



MANCURA etnia

ROSÉ / CABERNET SAUVIGNON-SYRAH
2016

Comentarios de Degustación

Vino de color rosa-pálido, brillante con leves tonos cerezas. El aroma recuerda frutas rojas como moras y frambuesas. El sabor es refrescante con una rica acidez, cuerpo medio, equilibrado y de sabores persistentes. Ideal para aperitivos, comida japonesa, paellas y postres de frutas.

Viñedos

Las uvas Cabernet Sauvignon y Merlot 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. 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 se realiza un prensado de estos, luego del cual el jugo es decantado a 10 grados Celsius en una cuba combinado con la adición de enzimas pectolíticas. Después de lo anterior se separa el jugo claro a otra cuba, luego el mosto se destina a fermentar, inoculando levaduras seleccionadas, para realizar la fermentación alcohólica; en este periodo las temperaturas son de 14 - 16 grados Celsius. Luego de esto el vino es clarificado y estabilizado en frío y se determina su fecha de envasado y posterior consumo.



Análisis

Alcohol:	12.5%
pH:	3.20
Acidez Total:	4.04 g/L.
Azucar Residual:	7.48 g/L.