



## MANCURA etnia

### Comentarios de Degustación

Presenta un color amarillo con tonos verdes brillantes. Sus aromas reflejan frutas tropicales y flores blancas, con toques vegetales. Al paladar se siente fresco, gracias a su gran acidez, además es muy agradable, equilibrado y de un muy refrescante final. Ideal como aperitivo y para acompañar algunos mariscos.

### 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 enfría y se destina a decantar. Posteriormente 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.

SAUVIGNON BLANC

2 0 1 6



### Análisis

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Alcohol:         | 12.5%     |
| pH:              | 3.02      |
| Acidez Total :   | 4.51 g/l. |
| Azúcar Residual: | 5.52 g/l. |