

RESERVA



## MANCURA guardián

### Comentarios de Degustación

Es un vino de color amarillo pálido, con notas verde oliva, brillante y luminoso. En la nariz presenta aromas cítricos, frutos blancos maduros, tropicales y mineral. En boca el vino es de buen cuerpo, balanceado, con abundantes notas frutales, con un rico equilibrio entre sabores de fruta fresca, gran acidez y persistencia.

Ideal para acompañar mariscos y pescados de sabor intenso y más bien grasos, como un buen salmón ahumado, albacora, corvina y carnes blancas de aves.

### Viñedos

La fruta proviene del Campo Belen en Casablanca. Sus suelos son arcillo arenosos, de baja fertilidad, lo que acompañado del clima frío y marítimo del valle, permite la producción de uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. Una mínima irrigación completa el desarrollo balanceado para la producción de uvas de alta calidad.

### Vinificación

La uva es cosechada manualmente para asegurar su llegada a la bodega en óptimas condiciones. La fruta es despalillada y pasada a través de un enfriador de mostos hacia las prensas neumáticas, en donde se hace una maceración a baja temperatura para la extracción máxima de aromas. Suavemente se exprime el jugo de los orujos y luego se decanta, para posteriormente fermentar una parte en estanques de acero inoxidable a temperaturas controladas y otra en barricas de roble francés. Completada la fermentación, en ambos casos se mantiene el vino sobre sus lías y se practica un bastonaje semanal, de manera de poner en contacto las lías y todo el volumen de vino. Esta operación se continúa hasta el momento que se decide hacer la mezcla final para su embotellado, normalmente después de 10 meses.

CHARDONNAY

2016



### Análisis

Alcohol:	12.5%
pH:	3.30
Acidez Total :	4.21 g/L.
Azúcar Residual:	5.57 g/L.

