

RESERVA



MANCURA guardián

Comentarios de Degustación

Vino de intenso color rojo, con matices de rubí. Sus aromas recuerdan frutas negras como el maqui, el arándano y la mora, con notas dulces de vainilla y tabaco fresco. Se nos presenta muy buena estructura y cuerpo, con sabores de chocolate negro y café, frutas confitadas y una larga persistencia, con un gran final de boca.

Se recomienda para carnes rojas a la parrilla, aves de caza, legumbres, cazuelas, cocina sazónada y empanadas de pino.

Servir a temperatura moderada, entre 16°C y 18°C.

Viñedos

La fruta proviene del Valle del Maipo. Existe una predominancia de suelos aluviales de tipo grava en la mayoría de los mejores viñedos, con algunos suelos de perfil arenoso en otras zonas. El manejo del viñedo es realizado en forma eficiente, con la finalidad de obtener uvas sanas y de gran concentración. Esto junto con el estricto manejo del riego, lo que nos entrega un crecimiento equilibrado de la vid y lograr un ritmo de maduración constante.

Vinificación

La uva se cosecha 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 somete a una maceración pre-fermentativa en frío por 4 a 7 días, para lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación dura alrededor de 15 días, la que se realiza por la inoculación de levaduras seleccionadas sobre los orujos y el jugo, se realizan remontajes para una extracción de color y sabores que se encuentran en la piel de los granos. La temperatura de fermentación se regula entre los 26 y 28°C con el fin de retener el carácter de la fruta. Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza la fermentación maloláctica en forma natural. Se guarda en estanques de acero inoxidable y en barrica por algunos meses hasta ser envasado.

CABERNET SAUVIGNON

2015



Análisis

| | |
|------------------|-----------|
| Alcohol: | 14% |
| pH: | 3.44 |
| Acidez Total : | 3.48 g/L. |
| Azúcar Residual: | 3.96 g/L. |

