

RESERVA



MANCURA guardián

Comentarios de Degustación

Vino de color amarillo con suaves tonos verdes, muy brillante. En nariz nos presenta aromas a frutos cítricos y tropicales con notas de flores silvestres y un sutil toque mineral. En la boca es fresco, con una exquisita acidez y con muy agradables notas minerales, lo que lo hacen un vino complejo y elegante.

Se recomienda para ostras, pescados y como aperitivo.

Servir a temperatura moderada, entre 10 - 12°C.

Viñedos

La fruta proviene del Valle de Casablanca, que se caracteriza por su influencia marina, con mañanas brumosas y con una gran amplitud térmica. El suelo es franco arcilloso – limoso. Las uvas usadas son del Clon 5, el cual se expresa de manera delicada y elegante. El manejo del viñedo se eficiente y cuidadoso, de manera de lograr obtener un bajo rendimiento y así poder lograr extraer lo mejor de esta variedad.

Vinificación

La uva se cosecha en forma manual para asegurar que llegue en buenas condiciones a la bodega. Luego es molida y prensada, para luego ser decantada en estanques de acero inoxidable. Luego de lo cual es inoculada con levaduras seleccionadas. La fermentación se realiza a temperaturas controladas de 14 °C a 16 °C, luego de la cual el vino es guardado sobre sus lias para luego ser mezclado y envasado.

SAUVIGNON BLANC

2015



Análisis

Alcohol:	12.5%
pH:	3.09
Acidez Total :	4.31 g/L.
Azucar Residual:	4.48 g/L.

