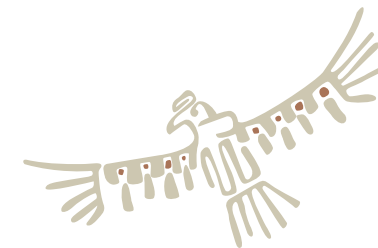


MANCURA

guardián de los andes



guardián RESERVA

VIIGNIER 2015

Denominación de origen

Valle de Casablanca, que se caracteriza por su influencia marítima, con mañanas brumosas. Suelo franco arcilloso, con base granítica.

Información de cosecha y vinificación

Cosecha manual, en el mes de abril. Se vinifica con maceración en prensa y luego decantación. Un 30% del volumen se muele a racimo entero. Se fermenta con levaduras seleccionadas.

Descripción del vino

Color: amarillo brillante, con tonos trigo, muy atractivo.

Aroma: notas a flores blancas, combinado con notas cítricas, además toques de damasco y peras.

Sabor: fresco y elegante. Acidez muy agradable y sugerente. Taninos potentes y golosos.

Temperatura de consumo: 10 °C.

Maridaje: quesos, pescados ahumados y comida oriental.



Jorge Martínez,
Director Enológico

Analisis

Alcohol: 13.5%

pH: 3.17

Acidez Total : 4.53 g/L.

Azúcar Residual: 3.24 g/L.

