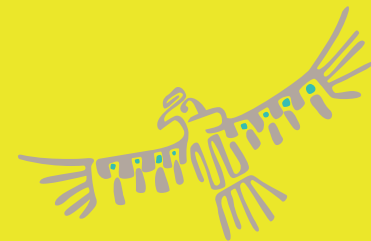




MANCURA

Brut



Moscatel de Alejandría 85% / Chardonnay 15%

Denominación de origen

Valle de Limarí.

Suelos calcáreos, con influencia de vientos fríos que provienen del mar, ya que la cordillera de la Costa es casi inexistente. El Chardonnay viene del valle de Casablanca, zona que también posee una gran influencia marítima, factor fundamental en la lenta madurez de las bayas, la cual nos entrega vinos frescos y elegantes.

Información de cosecha y vinificación

La cosecha se realiza en forma manual, realizando la primera fermentación en estanques de acero inoxidable, logrando máxima calidad. Luego, se mezclan ambas variedades para posteriormente realizar la segunda fermentación -mediante método Charmat- logrando un vino único, elegante y de gran frescura.

Descripción del vino

Color: amarillo limón, brillante y muy atractivo. Con burbujas pequeñas, persistentes y elegantes.

Aroma: presencia de frutas cítricas, como la lima, aromas a azahares y rosas muy delicados.

Boca: fresco, elegante, con gran acidez y largo final.

Temperatura de consumo: 6°C – 8°C.

Maridaje: aperitivo, ostras y postres.

Análisis

Alcohol: 11.5%

pH: 3.11

Acidez Total: 4.29 g/l.

Azúcar Residual: 6.11 gr/l

Presión: 5.6 bar