

# MANCURA

*vuelo mágico*



Cabernet Sauvignon 55% / Cabernet Franc 15% / Carmenère 15% / Petit Verdot 10% / Carignan 5%

## Comentarios de Degustación

**Color:** rojo profundo con tonos negros muy atractivo.

**Aroma:** frutos rojos, con notas de café, cuero, casis y especias.

**Sabor:** taninos potentes, con una gran estructura y largo final. Muy elegante y complejo.

**Temperatura de consumo:** 17 °C

**Maridaje:** carnes rojas, cerdo, pato.

## Viñedos

Valle del Maipo, donde predomina un clima mediterráneo y suelos profundos, con gran presencia de piedras y arena, los cuales nos entregan vinos complejos y muy elegantes.

## Vinificación

La cosecha se realiza en forma manual. Los racimos son de bayas pequeñas, las cuales poseen una gran concentración de aromas y sabores. El proceso de vinificación es por selección óptica de bayas, luego se realiza una maceración en frío por 5 días, para proceder con la fermentación alcohólica. Luego los vinos son prensados en prensas hidráulicas para posteriormente ser guardados en barricas francesas de primer y segundo uso por 24 meses.



## Análisis

Cosecha: 2010

Alcohol: 14,5 %

pH: 3,38

Acidez total: 3,91 g/lt.

Azúcar Residual: 2,99 gr/lt