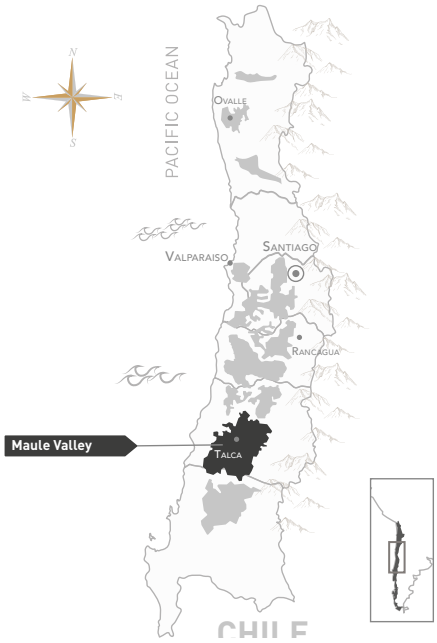
GRAN RESERVA

MANCURA *Mito*

Carmenère | 2017

Valle del Maule



Origen

Este vino proviene de nuestros propios viñedos ubicados en el valle del Maule. Allí el clima es de tipo mediterráneo templado subhúmedo, con un verano seco y cálido y precipitaciones que se concentran principalmente en invierno, que pueden alcanzar los 800 mm. El Maule está ubicado en el extremo oriental de la Cordillera de la Costa, por lo que recibe la influencia de la brisa costera que enfría las noches de verano y genera un amplio diferencial térmico. Sus suelos son arcillosos, con buena retención de agua, son especialmente atractivos para el cultivo de cepas como Carmenère. Los viñedos se plantaron en 2013 en suaves colinas para aprovechar diferentes exposiciones y orientaciones, lo que produce una gran diversidad de expresiones en las uvas.

Tasting Note

Color: Rojo granate profundo.
Aroma: Fruta negra como ciruela y mora con elegantes toques especiados. Un fino equilibrio entre fruta y madera, con ligeras notas ahumadas.
Sabor: En boca, es un vino con gran concentración y volumen con taninos sedosos que envuelven el paladar.

T°: Entre 18° y 20°C

Origen:
Valle del Maule ✓

Cepa:
Carmenère ✓

✓ 2017

Análisis:

Alcohol:	14	✓
pH:	3.6	✓
Acidez total:	3.9 g/L	✓
Azúcar Residual:	5.5 g/L	✓

FT19082021