



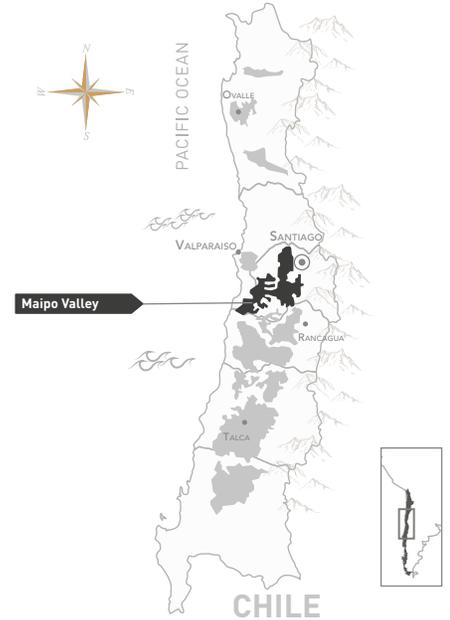
GRAN RESERVA  
**MANCURA**  
*Mito*

**CABERNET SAUVIGNON | 2018**

VALLE DEL MAIPO

**ORIGEN**

Las uvas para este vino provienen de nuestro campo El Puntal, ubicado en Isla de Maipo, Valle del Maipo (Entre Cordilleras). El viñedo está plantado sobre una de las terrazas aluviales que se extiende a lo largo de la ribera norte del río Maipo. Allí, los suelos muestran diferentes texturas a 10 largo de su perfil. Desde la superficie hacia abajo se alternan capas de composición arenosa con alto contenido de piedras, y otras de textura franco-arenosa, sin piedras. El cauce del río permite la entrada de vientos frescos, tanto de la cordillera como del mar, lo que ejerce una influencia moderadora que refresca las noches y genera una amplia oscilación térmica. Estas condiciones resultan ideales para producir un cabernet Sauvignon de buena concentración y rica acidez. El viñedo fue plantado en 2011 y está conducido en espaldera. El Valle del Maipo presenta un clima mediterráneo templado en toda su extensión, el que se caracteriza por veranos secos e inviernos con precipitaciones moderadas.



**TASTING NOTE**

**Color:** Rojo cereza intenso y brillante.

**Aroma:** Notas florales.

**Sabor:** En boca es un vino jugoso, de buena densidad y con taninos largos y masticables. Ofrece frutas rojas y negras, como frambuesas y ciruelas, toques picantes de pimienta negra y blanca y matices de avellana. De gran volumen en boca, su final es largo y enriquecido por una nota de hojas de tabaco.

**T°de Servicio:** 18° y 20°C

Origen:  
Valle del Maipo

Cepa:  
Cabernet Sauvignon

Análisis:  
Alcohol: 13.5  
pH: 3.47  
Acidez total: 3.77 g/L  
Azúcar Residual: 5.05 g/L

**2018**

