



MANCURA

guardián

CHARDONNAY | 2020
VALLE DEL MAULE

Viñedo

Suelos: Con predominancia de suelos aluviales con presencia de gravas con una importante matriz arcillosa.

Clima: Templado de tipo mediterráneo húmedo.

Cosecha: Manual y mecánica, a principio de marzo.

Vinificación

Fermentación: En tanques de acero inoxidable entre 14°y 16°C, durante 20 días aprox.



Nota de Cata

Color: amarillo pálido con matiz verde y brillante.

Aroma: cítrico, con notas frutales que recuerdan Pera, manzana verde y Piña fresca.

Sabor: fresco, frutal y equilibrado. De cuerpo medio, cremoso y con buena persistencia.

Maridaje: Ideal para pescados grasos, como salmón, y mariscos salteados con salsas.

Temperatura de servicio: 8 - 10° C

Cepa:



Chardonnay



Cosecha: 2020



D.O.: Valle del Maule

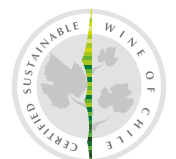


Alcohol: 13.5%

pH: 3.42

Acidez total: 3.72 g/L

Azúcar residual: 5.95 g/L



WWW.MANCURAWINES.CL

MORANDE-WINE-GROUP

