



MANCURA

etnia

CARMENÈRE | 2020

VALLE CENTRAL

Origen

Valle Central. Presenta un clima templado, de tipo mediterráneo con una gran amplitud térmica. Los suelos varían desde franco-arenosos a arcillosos y pedregosos, con humedad y altitud variables.

Vinificación

La vinificación está orientada a realzar los sabores y aromas típicos de la variedad para obtener vinos frescos y frutales, de taninos suaves y amistosos



Nota de Cata

Color rojo profundo con tonos violáceos.

Aroma a frutos negros, con notas de especias y chocolate.

Sabor frutal, de taninos sedosos y agradable final.

Temperatura de servicio: 16 - 18° C.

Maridaje: legumbres, pollo, quiche, roast beef, pastrami y jamones.



Cepa:



Carmenère



Cosecha: 2020



D.O.: Valle Central



Alcohol: 13%

pH: 3.55

Acidez total: 3.48 g/L

Azúcar residual: 6.28 g/L

WWW.MANCURAWINES.CL

VI-A-MORANDE-S.A.

