MANCURA

etnia

CHARDONNAY | **2021**

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

Este vino combina la gran expresión aromática y los sabores de uvas provenientes de diferentes sectores del Valle Central, cuyos microclimas entregan vinos frescos, suaves y muy frutales.

Nota de Cata

Color *brillante amarillo pajizo.*
Aroma *limpio y frutal, con expresión de peras maduras y delicadas notas cítricas.*
Sabor *frutoso, fresco, redondo y envolvente.*

Temperatura de servicio: *8 - 10º C.*
Maridaje: *pollo o pavo, crustáceos gratinados y pescados con salsas cremosas.*

CERTIFIED SUSTAINABLE WINE OF CHILE

Cepa:

✓ Chardonnay

✓ Cosecha: 2021

✓ D.O.: Valle Central

✓	Alcohol:	13%
✓	pH:	3.26
✓	Acidez total :	3.95 g/L
✓	Azúcar residual:	4.12 g/L

MORANDE WINE GROUP

FT20122021

WWW.MANCURAWINES.CL

MORANDEWINEGROUP