MANCURA

etnia

CABERNET SAUVIGNON | **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

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 rubí con reflejos violetas.*
Aroma *a frutillas y ciruelas maduras, con toques especiados*
Sabor *a frutos rojos, taninos suaves, con un final dulce y agradable.*

Temperatura de servicio: *16 - 18º C.*
Maridaje: *carnes rojas, solomillo de cerdo y empanadas de carne.*

CERTIFIED SUSTAINABLE WINE OF CHILE

Cepa:

✓ Cabernet Sauvignon

✓ **Cosecha:** 2021

✓ **D.O.:** Valle Central

✓	Alcohol:	13%
✓	pH:	3.55
✓	Acidez total: :	3.39 g/L
✓	Azúcar residual:	4.48 g/L

MORANDE WINE GROUP

FT20122021

WWW.MANCURAWINES.CL

MORANDEWINEGROUP