MANCURA

etnia

CHARDONNAY | **2022**

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: 2022**

✓ **D.O.: Valle Central**

✓	**Alcohol:**	**13%**
✓	**pH:**	**3.25**
✓	**Acidez total :**	**4.26 g/L**
✓	**Azúcar residual:**	**5.10 g/L**

MORANDE WINE GROUP

FT15092022

WWW.MANCURAWINES.CL

MORANDEWINEGROUP