



MANCURA

etnia

SAUVIGNON BLANC | 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 amarillo pálido y brillante.

Aroma a delicadas notas de piña y duraznos blancos, con toques florales.

Sabor intensamente frutal, de exquisita acidez y rica textura.

Temperatura de servicio: 8 - 10° C.

Maridaje: pescados magros, ensaladas verdes o como aperitivo.



Cepa:



Sauvignon Blanc



Cosecha: 2022



D.O.: Valle Central



Alcohol: 12.5%

pH: 3.09

Acidez total: 4.62 g/L

Azúcar residual: 6.17 g/L

WWW.MANCURAWINES.CL

MORANDEWINEGROUP

