



MANCURA

# guardián

SAUVIGNON BLANC | 2022  
VALLE DEL MAULE

## Viñedo

**Suelos:** Con predominancia de suelos aluviales con presencia de gravas con una importante matriz arcillosa

**Clima:** Templado de tipo mediterráneo húmedo

**Cosecha:** Manual y mecánica, durante la primera semana de marzo

## Vinificación

**Fermentación:** En tanques de acero inoxidable entre 14°y 16°C, durante 20 días aprox.



## Nota de Cata

**Color:** Amarillo pálido con matiz verde y brillante.

**Aroma:** Notas cítricas y frutales combinado con flores silvestres y toque herbáceo.

**Sabor:** Fresco, frutal y de tensa acidez, con un cuerpo equilibrado y final de boca largo.

**Maridaje:** Como aperitivo o con ensaladas verdes, acompaña también pescados de roca, así como pastas y quesos frescos.

**Temperatura de servicio:** 8 - 10° C.

Cepa:



Sauvignon Blanc

Cosecha: 2022 D.O.: Valle del Maule

Alcohol: 13%  
pH: 3.14  
Acidez total: 4.35 g/L  
Azúcar residual: 5.52 g/L



WWW.MANCURAWINES.CL

MORANDWINEGROUP

