



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

