MANCURA

Brut

Brut Charmat
Valle del Limarí

Notas de Cata

Color: Este fresco y delicado espumante Charmat tiene un color amarillo brillante con un tono dorado.

Aroma: Los aromas evocan notas frutales intensas y persistentes con un toque cremoso, como mantequilla.

Sabor: En boca tiene buen cuerpo y una acidez equilibrada, que le da frescor y un largo final, lo que lo convierte en un vino único, elegante y muy fresco.

Maridaje: Ideal como aperitivo, o acompañado de platos de pescado y marisco, quesos, carne blanca o pasta. Marida muy bien también con postres.

T° de Servir: Idealmente entre 7 ° C y 9 ° C.

Viñedos y Vinificación

Las uvas de este espumante provienen del Valle del Limarí, el cual tiene un clima particular, ya que no presenta lluvias en primavera y verano. Por ende, tiene un cielo limpio distintivo, alta radiación UV y vientos frescos debido a la influencia marina.

El suelo del Valle de Limarí se distingue por su mineralidad, que aporta al terroir características únicas como acidez fina y aromas inigualables. Este espumante Charmat chispeante presenta una burbuja fina, persistente y de gran suavidad.

Cepa: ✓
Chardonnay

Origen: ✓
Valle del Limarí

2017 ✓

Análisis:

Alcohol:	12 %	✓
pH:	3.3	✓
Acidez total:	4.96 g/L	✓
Azúcar Residual:	5,5 g/L	✓

MORANDE WINE GROUP

FT20082021

CERTIFIED SUSTAINABLE WINE OF CHILE

WWW.MANCURAWINES.CL VI-A-MORANDE-S.A.