



GRAN RESERVA
MANCURA
Mito

CHARDONNAY | 2019

VALLE DE CASABLANCA

ORIGEN

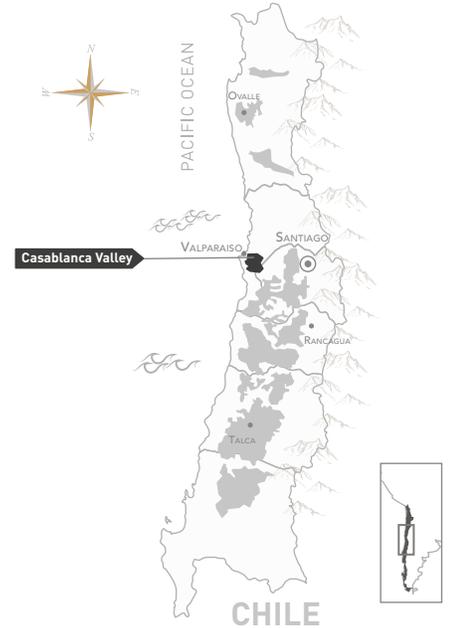
Chardonnay proveniente de nuestro campo propio, Belén. Ubicado en la parte más cercana a la costa en Casablanca, donde el clima presenta gran influencia del frío Océano Pacífico, lo que asegura y permite una lenta maduración. Plantado en alta densidad, buscando la máxima calidad y expresión frutal. Suelos granticos en las planicies y más arcillosos en las laderas.

VINIFICACIÓN

La uva es prensada de forma inmediata al llegar a la bodega, luego el jugo es decantado, para fermentar una parte en barricas y otra en cubas de acero inoxidable. El vino resultante se mantiene sobre sus borras hasta el momento de realizar la mezcla y embotellar. El componente viognier, 15%, es macerado en frío previo a la fermentación, luego decantado y fermentado completamente en acero inoxidable, sin tocar madera.

NOTAS DE CATA

Color: amarillo pálido
Aroma: gran intensidad frutal, con notas cítricas y minerales, apareciendo también los toques exóticos y tropicales del viognier, acompañados con suaves notas de vainilla.
Sabor: fresco y elegante. Acidez muy agradable y sugerente. Taninos potentes y golosos.
T°: 8°-12°C.



Origen:	Valle de Casablanca	<input type="checkbox"/>	2019
Cepas:	85% Chardonnay 15% Viognier	<input type="checkbox"/>	
Análisis:	Alcohol: 13 %	<input type="checkbox"/>	
	pH: 3.26	<input type="checkbox"/>	
	Acidez total: 4.57 g/L	<input type="checkbox"/>	
	Azúcar Residual: 2.44 g/L	<input type="checkbox"/>	