



GRAN RESERVA

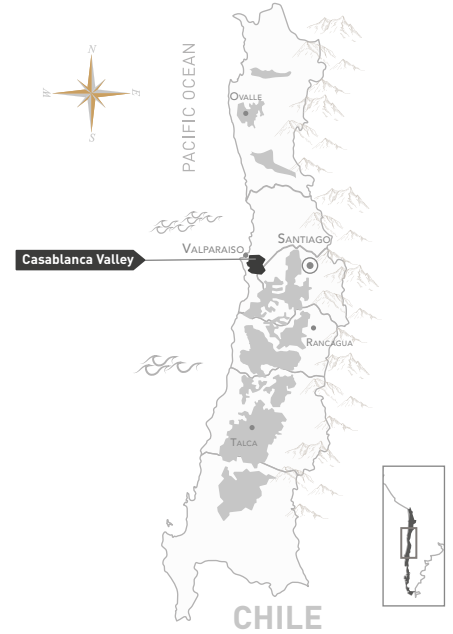
MANCURA *Mito*

PINOT NOIR | 2019

VALLE DE CASABLANCA

ORIGEN

Las uvas para este vino provienen de un viñedo propio ubicado en el sector Lo Ovalle, uno de los más frescos en el valle de Casablanca. Se plantó en 2003 en colinas suaves, cuyas alturas varían entre 270 y 380 metros sobre el nivel del mar y se conduce en un enrejado vertical. Esto permite aprovechar diferentes exposiciones y orientaciones, lo que produce una gran diversidad de expresiones en las uvas. Debido a su proximidad al Océano Pacífico, los viñedos reciben su influencia en forma de brisas frescas y nieblas matutinas habituales.



NOTAS DE CATA

Color: Un hermoso y brillante color rojo rubí.
Aroma: En nariz es limpio e intenso, con aromas de murtilas, duraznos inmaduros y fresas, así como toques herbáceos suaves.
Sabor: Muy jugoso en boca, su expresión son frutos rojos maduros que se complementan bien con sus taninos suaves y una buena estructura aportada por la guarda de madera.

T°: Entre 12° y 15° C.

Guarda: En promedio, 6 meses en barricas de roble francés.

Origen:
Valle de Casablanca

Cepa:
Pinot Noir

Análisis:
Alcohol: 14
pH: 3.55
Acidez total: 5.5 g/L
Azúcar Residual: 5 g/L

2019

