

MANCURA ETNIA CABERNET SAUVIGNON



COMPOSIÇÃO 100% Cabernet Sauvignon

ORIGEM Valle Central - Chile

VINHEDOS E VINIFICAÇÃO

As uvas que compõe este vinho, vem do Valle Central, no Chile. O solo é predominantemente franco-argiloso e arenoso, variando em algumas áreas. O clima é mediterrâneo, com grande amplitude térmica. A colheita é feita de forma mecanizada, em meados de abril. A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada entre 26°C e 28°C, durante 10 dias.

NOTAS DE PROVA E HARMONIZAÇÃO

Vermelho rubi, com reflexos violáceos. Notas de morangos e ameixas maduras. Na boca, notas frutas vermelhas, taninos suaves com final doce e agradável. Ideal com carnes vermelhas, empanadas chilenas, pizzas, embutidos.