

## MANCURA ETNIA CHARDONNAY

**COMPOSIÇÃO** 100% Chardonnay

**ORIGEM** Valle Central - Chile

### VINHEDOS E VINIFICAÇÃO

As uvas que compõe este vinho, vem de diferentes produtores do Valle Central, no Chile. O solo varia de franco-argiloso a arenoso. O clima é mediterrâneo, com grande amplitude térmica. A colheita é feita de forma mecanizada, em meados de março. A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada entre 14°C e 16°C, durante aproximadamente 20 dias, para extrair o máximo de aromas e caráter varietal.

### NOTAS DE PROVA E HARMONIZAÇÃO

Amarelo palha. Aromas de peras maduras e notas cítricas. Na boca é frutado, fresco, redondo e envolvente. Ideal como aperitivo, frutos do mar, peixes, carnes brancas e queijos frescos.

