

V I Ñ A Männle

Blend de blancas *Limited Edition*

D.O VALLE DEL ITATA

2022



■ ORIGEN

Las uvas provienen de dos lugares distintos, una parte del vino está compuesta por Moscatel de Alejandría de la comuna de Trehuaco, una zona de clima fresco en el verano y el resto de las variedades se encuentran en Larqui, comuna de Chillan Viejo, de clima cálido en el verano. En ambas partes las viñas son plantadas en pie franco, conducidas en cabeza y sin riego. Se practica una viticultura ecológica, sin uso de pesticidas.

■ VARIEDAD

50% Moscatel de Alejandría, 10% Semillón, 10% Torontel, 10% Chasselas, 10% Pinot Blanc y 10% Pinot Gris.

■ SUELO

Larqui: Limoso arcilloso y trazas de origen volcánico.
Trehuaco: Granítico arcilloso.

■ CLIMA

Larqui y Trehuaco: Templado mediterráneo.
Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.

■ COSECHA

Larqui: Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 20 de febrero del año 2022.

Trehuaco: Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 08 de marzo del año 2022.

■ FERMENTACIÓN

Las uvas fueron guardadas en frío durante 2 días a una temperatura de 10° C. Luego, se realizó el despalillado y un suave prensado con una maceración por 6 horas. Después, el mosto fue separado de las borras para iniciar la fermentación alcohólica, proceso que dura aproximadamente 20 días.

■ GUARDA

El vino fue guardado por 14 meses en cubas de acero inoxidable sobre sus lías.

■ NOTA DE CATA

Es un vino de tonalidad amarillo verdoso y aromas que memoran la pera, chirimoya y notas florales. En boca presenta una acidez vivaz, con burbujas que llaman la atención y que aportan frescor en en primer impacto

■ MARIDAJE

Se recomienda disfrutar este vino con pescados frescos, mariscos y pulpo a la parrilla, ideal para disfrutar en una terraza.

■ SERVIR A TEMPERATURA: 8 - 10° C

■ ALCOHOL: 12,5% VOL.

■ AZÚCAR RESIDUAL: < 2 GR/L.

RECONOCIMIENTO

Medalla de Oro en Concurso Catad'Or World Wine Awards 2024.