

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	MANCURA ETNIA ROSE 2021
Vinícola	Mancura Wines
Safra	2021
País	Chile
Região	Valle Central
Tipo	rosé
Castas	
Teor Alcoólico	13%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A sustentabilidade é um preceito básico da **Viña Mancura**. A primeira vinícola chilena a ter certificações em três áreas, vinhedos, vinícola e comunidade, tem uma ligação muito forte com a biodiversidade desse país.

Manque cura, condor-dos-andes, ou simplesmente manque, é uma das aves mais importantes do Chile. Sua presença no brasão de armas do país e como símbolo desta vinícola, indica uma forte conexão com o clima e o *terroir*, cuja tipicidade é o que a vinícola preza por transmitir na linha **Etnia**, composta por vinhos cujo perfil é fresco e frutado. Acredita-se que o voo matutino da ave traz o sol que ilumina os vinhedos, enquanto sua revoada vespertina carrega consigo o frescor da brisa marítima.

Vinificado em tanques de aço inoxidável, **Etnia Rosé 2021** é um corte **50% Cabernet Sauvignon e 50% Syrah**, uvas cultivadas sobre porções de solo aluvial, em uma das principais áreas do país, o **Valle Central**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

salmão brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

repleto de frutas vermelhas frescas (framboesa, amora, groselha), nuances florais e certa mineralidade



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

refrescante e cheio de vida, apresenta acidez suculenta, notas deliciosas de frutas amora e framboesa; o fim de boca é equilibrado e de boa persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas ao alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral