



MENGUANTE DE AGOSTO

Composición Varietal: 100% Sauvignon blanc

Denominación de Origen: Valle de Curicó

VINIFICACION

Maceración: 4 hrs a 9°C en frío en prensa neumática

Tiempo de Fermentación: 18 días

Temperatura: 9° a 14° C

Fermentación Maloláctica: No

Proceso de envejecimiento: 10% del volumen a sido envejecido en barrica de segundo uso

Rendimiento: 8.000 Kg/há

ANALISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar residual: (H₂SO₄) 3,8 g/L

pH: 3,2

NOTAS DE CATA

👁️ Color: Color amarillo pajoso

👃 Nariz: Frutas blancas y tropicales con un toque elegante de vainilla y roble

👄 Boca: Untuoso de acides media y retrogusto largo.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con ceviches, pescados grasos, quesos maduros.

Servir entre 13-15°C

GUARDA

Potencial de envejecimiento hasta 8 años en lugar fresco, oscuro y húmedo.

T° no menos de 12 °C y no más de 14°C.

NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE TEMPERATURA O LUZ.



VIÑA
MARITA

@vina.marita.teno / ventas@vinamarita.cl