

VINO HECHO A MANO

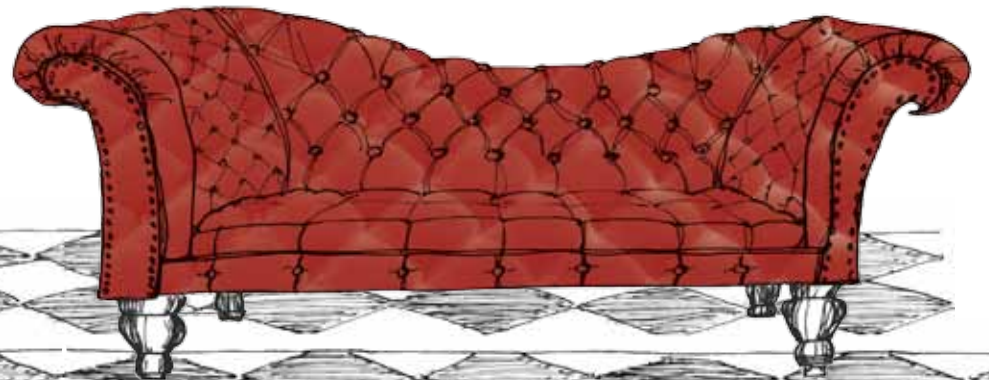
# ATERCIOPELADO

## *Lo tradicional desde una mirada moderna*

Aterciopelado trae consigo recuerdos y nostalgia de la década de los '60, tiempos en que con herramientas muy básicas se lograba producir un vino que combinaba la rústica cepa País, con algo de Malbec, siendo llamado Terciopelo por su gran suavidad en boca. Medio siglo más tarde, el enólogo Jorge Martínez, decide rescatar esta tradición bajo una mirada libre, moderna e innovadora. Es así como renace este vino, una co-fermentación en huevos de concreto de 80% País y 20% de Malbec, resultando un vino único, joven, de aromas frescos y frutados, que se complementan con una boca suave y elegante. Aterciopelado nos hace sentir orgullosos de nuestras raíces y expectantes a los tiempos que vendrán.



**Jorge Martínez**  
Director Enológico Mancura.



VINO HECHO A MANO

# ATERCIOPELADO

80% País / 20% Malbec

## Origen

Melozal (País) / Pencahue (Malbec).

Ambos viñedos son del Secano Interior del Valle del Maule. El País proviene de un viñedo de 120 años, conducido en cabeza, el cual nos entrega uvas de gran calidad y potencial de guarda. En cuanto al Malbec, el viñedo tiene 60 años y es conducido en espaldera. Ambos son trabajados con el máximo de rigurosidad, para potenciar la calidad de las uvas, obteniendo un vino muy particular.

## Vinificación

Las uvas fueron fermentadas en forma conjunta, de manera de potenciar sus caracteres desde el comienzo. Un 30% de los racimos enteros se incorporaron directamente y el saldo fue despallado y seleccionado en mesa de selección. Todo el proceso fermentativo fue realizado en huevo de cemento y con levaduras nativas. Se remonto en un comienzo, para potenciar la extracción y luego se dejó fermentar solo con los movimientos que se dan en forma natural en el huevo, por su forma ovoide. Todo lo anterior hace que este vino sea único y especial, logrando un gran color, deliciosa fruta y un cuerpo con gran frescor y elegancia.

## Guarda

La guarda fue corta, primero en huevo y luego en barricas viejas por tres meses. El envasado se realizó en septiembre del 2014 en forma directa, sin filtrar, de manera de conservar las características iniciales del vino y sus uvas.

## Comentarios de degustación

**Color:** atractivo color rojo brillante con tonos rubí.

**Aroma:** frutos rojos, cerezas, ciruelas rojas con notas de hierbas y frutos secos, muy encantador.

**Sabor:** frutos rojos, con una gran acidez, complementada con taninos potentes y aterciopelado final. Muy seductor.

**Tº de servicio:** 10°C – 12°C

**Maridaje:** carnes guisadas, aves de caza.

**Potencial de guarda:** 6 años.

## Análisis 2014

Alcohol: 14,5%

pH: 3,4

Acidez Total: 3,3 g/L

Azúcar Residual: 1,39 g/L

