

## PARCELAS DE MANSO 2015

Manso de Velasco nasceu em 1985 como o primeiro vinho high-end de Miguel Torres Chile, sob a ideia de "Vino de Pago" introduzindo os conceitos de envelhecimento em carvalho novo e em garrafa. Dentro de sua história, tornou-se conhecido como um dos poucos Cabernet Sauvignon chilenos de alta qualidade produzidos fora do Vale do Maipo. Ao longo das suas décadas de história, Manso de Velasco tem sido o reflexo da paixão de Miguel Torres pela excelência e qualidade, tornando-se no vinho mais reconhecido e premiado da nossa adega.



### VISUAL

Cor vermelha rubi  
brilhante



### AROMA

Ao nariz apresenta grande complexidade de aromas e muito elegantes que lembram frutas vermelhas frescas, alcaçuz e um fundo tostado.



### PALADAR

Na boca é suave com taninos sedosos e envolventes e um grande frescor que lhe traz um largo e persistente final.



### CASTAS

100% Cabernet Sauvignon

### VINIFICAÇÃO

Tempo de maceração: 17 dias. Fermentação: alcoólica em inox.  
Fermentação malolática 100% em barricas de carvalho francês Tempo de fermentação: 5 dias

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14%

Estágio: Estadia em barricas de carvalho francês durante 18 meses.  
24% novas e 76% usadas.

### FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 486 | EAN: 8410113557575