

MORANDÉ

Premium Wines - Chile



Edición Limitada

Carmenère 2008

Viñedos

Proviene de San Bernardo, ubicado en el Valle del Maipo. Tiene una perfecta combinación de clima mediterráneo, templado, cálido, con un suelo de bajo material orgánico, de un perfil dominado por piedras, arenas y arcilla.

Vinificación

La vinificación es tradicional con maceraciones prolongadas de 3 a 5 semanas. Una vez terminado este proceso, el vino se pone en barricas francesas para su fermentación maloláctica y posterior maduración por 16 meses.

Notas de Cata

Color: rojo intenso, denso y profundo, con matices violáceos.

Aroma: frutas negras, como moras y arándanos, violetas, especiado, chocolate negro y vainilla.

Sabor: buena intensidad y frescor, frutos negros, especias, chocolate, sabores terrosos y trufados, suaves taninos, de mucho cuerpo.

Sugerencias de Consumo

Tº: Servir a 16° C.

Maridaje: pastas, cremas, carnes blancas, cecinas, quesos jóvenes, postres de frutas y chocolate amargo.

Valle del Maipo



Maridaje



Carnes blancas

Análisis

Alcohol:	14.8%
pH:	3.5
Acidez Total:	3.76 g/l.
Azúcar Residual:	1.67 g/l.