

MORANDÉ

Edición Limitada

Chardonnay, uvas orgánicas 2005



Comentarios de Degustación

Vino de color amarillo dorado pálido, con notas de oliva, brillante y luminoso. Al aroma recuerda avellanas y pan tostado, papayas y piña confitada, dulce de leche y caramelo. En la boca es de sensación dulce, de paso delicado, abriéndose luego a un gran cuerpo, equilibrio y larga persistencia. En todo momento hace sentir su refrescante carácter frutal y complejidad.

Consumir preferentemente con pescados y mariscos, carnes blancas, pasta, cremas de verdura y frutas frescas.

Viñedos

Las uvas provienen del viñedo Santa Dorita de Casablanca. Plantado en 1989. El manejo de la viña es en forma orgánica y desde el año 2003 está certificado como tal. Esto que representa una responsabilidad social, de respeto a las personas, al medio ambiente y al futuro sustentable de nuestro país, al mismo tiempo permite la producción de uvas de piel más gruesa y por tanto mayormente cargada de aromas y sabores.

Vinificación

Las uvas son cosechadas de acuerdo a su plena madurez, transportadas en pequeñas cajas hasta la bodega. Se prensan haciendo selección de racimos y los jugos obtenidos se fermentan en barricas de encina francesa de gran tamaño, para mantener una baja relación madera-vino, de manera de conseguir una fermentación y guarda que conserve la expresión frutal y tipicidad de las uvas orgánicamente producidas. Luego de 10 meses de maduración sobre las lías y con semanales bastoneos, es embotellado para adquirir su extraordinaria complejidad.

Análisis

Alcohol:	13.5%
pH:	3.26
Acidez Total:	3.8 g/lt.
Azúcar Residual:	3.58 g/lt.

