

MORANDÉ

Premium Wines - Chile



Edición Limitada

Pinot Noir 2008, Organically Grown Grapes



Viñedos

Proviene de El Ensueño, ubicado en el Valle de Casablanca. El manejo del viñedo es orgánico, lo que redonda en uvas de menor tamaño y piel más gruesa y por ende de colores, aromas y sabores más expresivos, además de una reducida producción.

Vinificación

Se cosecha manualmente. Se seleccionan racimos y bayas. Parte de la uva se congela para hacer una maceración prefermentativa de al menos 10 días. La fermentación se hace a baja temperatura con el objeto de obtener aromas más delicados. Luego, se pone el vino en guarda en barricas de encina de 300 y 600 lts. durante 16 meses.

Notas de Cata

Color: rojo rubí, intenso, profundo, brillante y luminoso.

Aroma: rosas y fina madera, con notas a fresas y cerezas frescas.

Sabor: intenso, muy frutal y floral. Elegante, fino, de buen cuerpo y acidez. Especiado y muy atractivo.

Sugerencias de Consumo

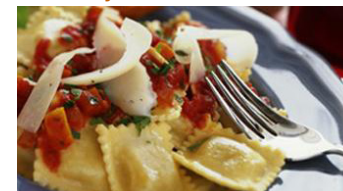
Tº: Servir a 7° C.

Maridaje: pasta, pescados, carnes blancas, aves de caza y de corral.

Valle de Casablanca



Maridaje



Pasta

Análisis

Alcohol:	14.9%
pH:	3.21
Acidez Total:	4.09 g/lit.
Azúcar Residual:	1.47 g/lit.