

# MORANDÉ

Premium Wines - Chile



## Edición Limitada

### Sauvignon Blanc 2010



#### Viñedos

Proviene de la propiedad El Ensueño en el sector de Lo Ovalle en Casablanca. Sus suelos son arcillo arenosos, de baja fertilidad, de clima frío y marítimo. Se utilizan los clones, 1 y 5 de Davis, California, el primero aporta intensidad aromática y el segundo peso y estructura.

#### Vinificación

Se cosecha manual y transporta en cajas cosechadoras de 12 kg. Se realiza una maceración a baja temperatura para la extracción máxima de aromas. Luego se prensa. Posteriormente el jugo es decantado y fermentado en fudres de madera de 2.000 lts. El vino se mantiene en los fudres sobre sus borras aproximadamente 6 meses previo a la embotellación.

#### Notas de Cata

**Color:** amarillo pajizo levemente dorado muy brillante.

**Aroma:** hierbas frescas, miel y azahares, fundidos con frutos blancos. Suavemente tostado y elegante.

**Sabor:** se siente fresco, complejo con ciertas notas de pomelo y miel. Por su estructura tiene un buen potencial de guarda.

#### Sugerencias de Consumo

**Tº:** Servir a 7° C.

**Maridaje:** Ideal para acompañar alta cocina de mar.

#### Valle de Casablanca



#### Maridaje



Ensalada de langosta

#### Análisis

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Alcohol:         | 12.7%     |
| pH:              | 3.36      |
| Acidez Total:    | 5.30 g/l. |
| Azúcar Residual: | 4.5 g/l.  |