

MORANDÉ

Premium Wines - Chile



Gran Reserva

Cabernet Sauvignon 2009

Viñedos

Proviene de San Bernardo, ubicado en el valle del Maipo. Los suelos son aluviales y el clima seco. Es un viñedo de alta densidad, lo que permite tener bajas producciones por planta con alta concentración de color y sabores.

Vinificación

Se cosecha en forma manual. Se realiza una selección manual de racimos y bayas. Antes de la fermentación, el vino es macerado en frío. Se realiza una fermentación alcohólica. Luego, el vino tiene una maceración pelicular, de post fermentación. Una vez completada la fermentación maloláctica, el vino es guardado y envejecido en barricas de roble francés por 14 meses.

Notas de Cata

Color: rojo profundo, intenso y juvenil.

Aroma: elegante y complejo, aroma a especias, frutas negras como ciruela y cerezas, notas a chocolate negro.

Sabor: de mucho cuerpo, de abundantes taninos aterciopelados, gordo, sabroso, largo, de mucha persistencia y equilibrio y buena complejidad de sabores. De gran potencial de guarda.

Sugerencias de Consumo

Tº: Servir a 16° C.

Maridaje: aves de caza, jabalí, conejo y carnes rojas en general.

Valle del Maipo



Maridaje



Carnes rojas

Análisis

Alcohol:	14.8%
pH:	3.45
Acidez Total:	3.95 g/l.
Azúcar Residual:	1.87 g/l.