



Gran Reserva

Terroir & Equilibrio

GRAN RESERVA SINGLE VINEYARD MALBEC

Malbec 92% - Cabernet Sauvignon 5% - Carignan 3%
2013 - D.O. MAULE

El concepto

Lo mejor de nuestros terroirs. Elegancia, estructura y complejidad, caracterizan a esta línea, ya que reúnen cuidadosamente la interacción equilibrada del suelo, el clima, la variedad, el manejo controlado de los viñedos y los procesos enológicos de la bodega.

En el Viñedo

Proviene de nuestro campo Pencahue, plantado durante los años sesenta en el Valle del Maule. Está conducido mediante espaldera vertical plantada a 1,5 x 2,0 mt. y regado por tendido. La uva proviene del cuartel 4 que es mayoritariamente Malbec y se encuentran también plantas de Cabernet Sauvignon y Carignan. Todo se cosecha al mismo tiempo y se fermenta en el mismo estanque.

En la Bodega

Se cosecha en forma manual en cajas de 10 kg. Se seleccionan racimos y bayas. Previo a la fermentación alcohólica se realiza una maceración en frío a 6°C por 3 a 5 días. Posterior a la fermentación se realiza una larga maceración pelicular, completando un periodo total de encubado de 30 a 35 días. Se usa un foudre y barricas de roble francés, 20% nuevas, tostado medio, por un período de 16 meses.

En la Copa

Es de un color rojo cereza intenso, profundo, con aromas a berries frescos, guinda ácida, mora, violeta y leves notas a tabaco. En boca se aprecia fresco, jugoso y frutal, de gran equilibrio, densidad y taninos. Es largo, con fruta roja muy persistente, al igual que sus aromas. De cuerpo elegante, largo, de trama firme y a la vez fina. Acompaña muy bien a carnes rojas, cordero y quesos maduros.

Temperatura de servicio sugerida: 17 °C.

Los datos

14% ~ Alcohol
3,3 ~ pH
6,7 g/L. ~ Acidez Total
1,8 g/L. ~ Azúcar Residual

MORANDÉ
Pioneering Spirit