

MORANDÉ

Premium Wines - Chile

House
of
MORANDÉ



Red Blend 2009

Viñedos

Se encuentra ubicado en San Bernardo, en el corazón del Valle del Maipo, a sólo minutos de Santiago. Tiene una perfecta combinación de clima mediterráneo templado cálido, de verano seco y extendido. Sus suelos son aluviales, de baja materia orgánica y de matriz de abundantes piedras y arena que permiten un profundo desarrollo de raíces. El año 2009 se considera templado medio cálido con 1.870 días grado de Septiembre a Abril. El viñedo tiene un diseño de plantación de alta densidad orientado de Norte a Sur 22,5º W, regado mediante sistemas tecnificados en forma muy restringida. Diferentes terroirs amparan distintas variedades y selecciones clonales, que permiten diversos vinos para ensamblajes de alta gama.

Vinificación

El trabajo en el viñedo consiste en producir un número bajo de racimos por planta (1 kilo de uva o 1 botella de vino), con racimos pequeños y bayas de tamaño reducido. Todo esto se traduce en aromas y sabores concentrados. Se selecciona la uva en tres oportunidades para asegurar la pureza de sabores. La vinificación es tradicional de estilo bordelés con maceraciones prolongadas de 3 a 5 semanas. Una vez terminado este proceso, el vino se pone en barricas para su fermentación maloláctica y posterior maduración por 18 meses. Se clarifica con clara de huevo, se decanta por dos meses y se envasa sin filtración. Por último, reposa en botellas a temperatura controlada hasta su entrega.

Notas de Cata

Color: rojo profundo y denso, de matices purpurados y seductor brillo.

Aroma: su perfume recuerda frutas de bosque y guinda salvaje, con notas de complejas especies y una delicada torrefacción, confitura de frutas y bombón de guinda.

Sabor: en boca es de paso amplio, se abre mostrando su gran cuerpo y densidad voluptuosa y al mismo tiempo refresca con una equilibrada acidez. Su final es suave, con gran elegancia y larga persistencia. De gran equilibrio, potencia y al mismo tiempo delicada fineza.

Sugerencias de Consumo

T°: Temperatura de servicio, levemente fresca de 14 a 15 °C.

Tiempo de evolución creciente hasta el 2020.

Maridaje: consumir preferentemente con gastronomía de carnes rojas guisadas, cola de buey y osobuco, Costillas grilladas de Wagyu, piezas de caza de lenta cocción en marinado de hierbas aromáticas y quesos maduros de abundante perfume.

Valle del Maipo



Maridaje



Carnes rojas

Ensamblaje

Cabernet Sauvignon	77%
Cabernet Franc	16%
Carignan	3%
Syrah	2%
Carmenère	2%

Análisis

Alcohol:	15%
pH:	3.48
Acidez Total:	3.63 g/L.
Azúcar Residual:	2.24 g/L.