

MORANDÉ

Premium Wines - Chile

House
of
MORANDÉ



Red Blend 2007

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 2007 se considera templado medio con 1.800 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: color rojo guinda, con matices violetas.

Aroma: recuerda a frutos rojos y negros, frescos, con una levemente destacada complejidad dada por especies como vainilla y canela y suaves notas de clavo de olor. Su juventud también evidencia perfumes de flores secas y ciprés, dadas por la guarda en madera.

Sabor: en la boca es de paso ágil, amplio, de gran volumen y un sabroso balance, expresa muy bien su juventud. De gran carácter, evidencia la fuerza y elegancia del Cabernet Sauvignon y muestra unos deliciosos taninos como chocolate negro del Cabernet Franc. Termina con una frescura de guinda ácida asociada al Carignan y una sensación levemente ahumada del Syrah. Su balance es muy complejo y tendrá larga vida en botella.

Sugerencias de Consumo

T°: Servir a 17° C.

Maridaje: carnes, piezas de caza, estofado y quesos fuertes.

Valle del Maipo



Maridaje



Carnes rojas

Ensamblaje

Cabernet Sauvignon	75%
Cabernet Franc	14%
Carignan	6%
Syrah	3%
Carmenère	2%

Análisis

Alcohol:	14.0%
pH:	3.65
Acidez Total:	3.55 g/L.
Azúcar Residual:	1.55 g/L.