



Experiencia & Elegancia

HOUSE OF MORANDÉ
2010 - D.O. MAIPO

Cabernet Sauvignon 77%
Cabernet Franc 10%
Carignan 5%
Syrah 5%
Carmenère 3%

En el Viñedo

El viñedo 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 con abundantes piedras y arena que permiten un profundo desarrollo de raíces. El viñedo tiene un diseño de plantación de alta densidad orientado de Norte a Sur 22,5° 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.

El trabajo en el viñedo consiste en producir un número bajo de racimos por planta (1kg 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.

En la Bodega

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 de roble francés 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.

En la Copa

Presenta un intenso color rojo guinda, con matices violetas. Sus aromas recuerdan 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. 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. Ideal para maridar con carnes rojas, de caza, estofados y quesos fuertes. Temperatura de servicio sugerida: 17°C.

Los Datos

14,0% ~ Alcohol
3,3 ~ pH
3,92 g/L. ~ Acidez Total
1,69 g/L. ~ Azúcar Residual

MORANDÉ
Pioneering Spirit