



Identidad & Expresión

ONE TO ONE - ESTATE RESERVE
CARMENÉRE
2014 - D.O. VALLE DEL MAIPO

El Concepto

1 TO 1 Estate Reserve proviene de viñedos plantados en **alta densidad (10.100 pt/ha)**, donde el objetivo es obtener **UNA BOTELLA por cada PLANTA**. Así se obtienen vinos de gran concentración y máxima calidad.

En el Viñedo

La fruta proviene de nuestra propiedad Romeral en el Valle del Maipo, famoso por la producción de vinos tintos de gran calidad. Los suelos arcillo limosos de origen aluvial y el clima seco y fresco, proporcionan un terroir ideal para producir vinos tintos estructurados y de larga persistencia.

En la Bodega

La uva una vez cosechada, es molida y macerada a baja temperatura (5 °C) por 3 días antes de la fermentación con objeto de obtener aromas frutados y aumentar la intensidad del color del vino. La temperatura de fermentación es media, entre los 26 y 28 °C para extracción de taninos sedosos. Luego de la fermentación maloláctica, el vino se guarda en barricas de roble francés de distintos años de uso por un período de 12 meses, para posteriormente ser envasado y continuar su evolución en botella por otros 6 meses.

En la Copa

De intenso color púrpura con matices violeta. En nariz aparecen frutas negras como mora, y notas herbáceas y especiadas que recuerdan la canela y el clavo de olor. En boca, es rico en sabores que conjugan frutos rojos frescos, con notas de tabaco y pimienta blanca. Es un excelente compañero para todo tipo de carnes magras, pato, pavo y legumbres.

Temperatura de servicio sugerida: 16 °C

Los Datos

14% ~ Alcohol
3,42 ~ pH
3,55 g/L. ~ Acidez Total
3,02 g/L. ~ Azúcar Residual



MORANDÉ
Pioneering Spirit