



## Identidad & Expresión

**1-1**  
ESTATE RESERVE

ONE TO ONE - ESTATE RESERVE  
CHARDONNAY  
2015 - D.O. CASABLANCA

### 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

Las uvas provienen del Viñedo Belén en el frío sector de Lo Ovalle en Casablanca. Los suelos son arcillo-graníticos de baja fertilidad lo que acompañado del clima frío y marítimo del valle, permite la producción de uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. Los cuarteles de este vino son los más altos de la propiedad, con un diferencial de más de 130 mts. respecto de los viñedos de Chardonnay más bajos. Ubicados en suaves pendientes y con buena exposición solar, nos entregan fruta de gran tipicidad y excelente madurez. Se conducen en espaldera vertical, podado a guyot doble. La cosecha se realiza a mediados de marzo y estuvo marcada por la gran helada de primavera que afectó particularmente al Chardonnay, disponiendo una producción más baja pero de altísima calidad.

### En la Bodega

La uva es cosechada manualmente y seleccionada en el campo. El prensado se realiza parcialmente con uva despallada y molida, y una fracción a racimo entero. Se utilizan prensas neumáticas para extraer el mosto en forma delicada. Luego de su decantación a baja temperatura se fermenta con levaduras seleccionadas en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada y en barricas de roble francés. Completada la fermentación, en ambos casos se mantiene el vino sobre sus lías poniéndolas en contacto con el vino en forma periódica. La mezcla final para su embotellado se realiza luego de 8 meses.

### En la Copa

Es amarillo pálido y brillante. En nariz presenta aromas cítricos y frutales que recuerdan pera y manzana, así como notas cremosas debido a la fermentación en barricas francesas. Mientras que en boca es fresco, tenso, equilibrado, con abundantes notas frutales cítricas y florales. Ideal para acompañar mariscos y pescados de sabor intenso y más bien grasos, carnes blancas de aves. Temperatura de servicio sugerida: 12° C.

### Los Datos

13,5% ~ Alcohol  
3,20 ~ pH  
4,04 g/L. ~ Acidez Total  
3,65 g/L. ~ Azúcar Residual

**MORANDÉ**  
*Pioneering Spirit*