



Identidad & Expresión



ONE TO ONE - ESTATE RESERVE
MERLOT
2013 - 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

La fruta proviene del campo Belén en Casablanca. Plantado en laderas de origen arcillo-granítico de baja fertilidad, de exposición nororiente y podado a guyot doble. El diseño de plantación es en alta densidad (10.100 pt/ha) con objeto de producir 1 kg de uva por cada parra y la cosecha se realiza a finales de abril, a mano con selección de racimos en el campo.

En la Bodega

La uva es cosechada una vez molida, se macera a baja temperatura por 3 días a 5°C para la obtención de aromas frutados y un color más intenso. La temperatura de fermentación ronda los 25°C de modo de hacer una extracción suave y de taninos gentiles. Posterior a la fermentación maloláctica, parte del vino se guarda en barricas de roble francés de distintos usos por 10 meses y luego reposa en botella otros 6 meses.

En la Copa

De un intenso color rojo con matices púrpura. En nariz tiene aromas a frutas rojas frescas, como guinda y fram-buesa, notas a pimienta blanca y cedro. En boca se percibe el clima fresco en su fruta de tensa acidez y gran jugosidad. De cuerpo medio, taninos finos y gran frescor. Acompaña perfectamente todo tipo de de quesos blancos, pastas con salsas atomatadas, carnes a la cacerola y estofados.

Temperatura de servicio sugerida: 15°C.

Los Datos

13,5% ~ Alcohol
3,2 ~ pH
5,81 g/L. ~ Acidez Total
2,42 g/L. ~ Azúcar Residual

MORANDÉ
Pioneering Spirit