



PIONERO RESERVA
CARMENERÉ
2015 - D.O. MAIPO

Identidad Varietal & Frescura

El Concepto

Nuestro espíritu nos ha llevado a explorar nuevas tierras, mezclas y estilos. Nuestra línea pionero es el reflejo del potencial de nuestros varietales de los valles de Casablanca, Maipo y Maule. Aquí la expresión varietal de la fruta es la protagonista.

En los Viñedos

Las uvas provienen del Valle del Maipo y se cosecharon a finales de abril e inicios de mayo. Gran parte de los suelos son aluviales con presencia de gravas y una importante matriz arcillosa. Los viñedos se conducen en espaldera vertical y la poda es a guyot doble.

En la Bodega

Una vez cosechada la uva se inocula inmediatamente con levaduras seleccionadas. La fermentación se prolonga por 10 a 12 días y la temperatura de fermentación se regula en torno a los 28°C. Su fermentación maloláctica se lleva a cabo en forma natural. El vino se guarda en estanques de acero inoxidable y un 25% envejece en barricas de cuarto y quinto uso por 6 meses.

En la Copa

De intenso color rojo púrpura con un matiz violeta. En nariz, destacan aromas a mora, cereza y notas a hierbas frescas. En boca se presenta suave, especiado y frutoso, de cuerpo medio con sabores a berries rojos y negros como la frambuesa y el arándano. Perfecto para disfrutarlo con quesos, pastas, carnes blancas, pescados grasos y charcutería. Temperatura de servicio sugerida: 16°C.

Los Datos

13,5% ~ Alcohol
3,5 ~ pH
3,6 g/L. ~ Acidez Total
1,94 g/L. ~ Azúcar Residual

MORANDÉ
Pioneering Spirit