



PIONERO RESERVA
PINOT NOIR
2016 - D.O. CASABLANCA

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 de los viñedos de Belén en Casablanca. Los suelos son arcillo arenosos y el clima posee una fuerte influencia marítima, imprimiéndole al valle una condición de clima frío que se expresa en uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. La viña está plantada en alta densidad (10.000 pl/ha) en los sectores planos de la propiedad, con orientación Norte-Sur y una desviación de 16°, lo que permite captar mejor la luz solar en las horas más frescas del día. La conducción es en espaldera vertical con poda a Guyot.

En la Bodega

La uva se cosecha mecánicamente, con seleccionadora de bayas. Una vez realizada la molienda, el mosto se somete a una maceración pre fermentativa en frío por 3 días a 8°C. La fermentación alcohólica se extiende por alrededor de 8 días a una temperatura promedio de 23°C, realizada con levaduras seleccionadas. Los remontajes son tradicionales y suaves para lograr una extracción delicada de los aromas y sabores de la piel de la uva. Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza la fermentación maloláctica en forma natural. Se guarda en estanques de acero inoxidable y una fracción (25%) de la mezcla se cría en barricas usadas de roble francés por 3 meses.

En la Copa

Presenta un color rojo violeta con matices púrpuras y en nariz uno distingue frutos rojos frescos como la framuesa y notas levemente especiadas, a hierba y tierra húmeda. En boca presenta un cuerpo delicado, muy fresco y balanceado entre acidez y una fina trama tánica. Con notas a berries rojos, clavo de olor, chocolate negro y un delicado final de grano de café tostado. Perfecto para acompañar aperitivos, carpaccio, pastas con salsas livianas, comida oriental. Temperatura de servicio sugerida: 12 a 14°C

Los Datos

13,0% ~ Alcohol
3,38 ~ pH
3,31 g/L. ~ Acidez Total
3,09 g/L. ~ Azúcar Residual

MORANDÉ
Pioneering Spirit