



**PIONERO RESERVA**  
**SAUVIGNON BLANC**  
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 del Valle de Casablanca de nuestro viñedo Belén. Los suelos son graníticos, de arcillas 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. La uva se cosecha en su exacto punto de madurez en forma mecánica con selección de bayas.



### *En la Bodega*

Una vez prensadas las uvas, el jugo es decantado a baja temperatura obteniendo un mosto de gran limpidez. Luego es fermentado con levaduras seleccionadas en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 10 y 12°C, lo que permite desarrollar todo el potencial varietal, con notas cítricas y frutosas. El vino se mantiene sobre sus borras hasta que se embotella.



### *En la Copa*

A la vista presenta un color amarillo pálido con matices verdes y brillante. En nariz hay notas cítricas y frutales que recuerdan la manzana verde, duraznos de pulpa blanca y pera, combinado armoniosamente con flores silvestres y un toque herbáceo. En boca destaca por ser un vino fresco, frutal y de tensa acidez, con un cuerpo equilibrado y con un largo final de boca. Para disfrutar con todo tipo de aperitivos o con ensaladas verdes, acompaña también pescados de roca, así como pastas y quesos frescos.

Temperatura de servicio sugerida: de 12 a 14°C.

### *Los Datos*

12,5% ~ Alcohol

3,11 ~ pH

4,29 g/L. ~ Acidez Total 3,78

g/L. ~ Azúcar Residual

**MORANDÉ**

*Pioneering Spirit*