



**PIONERO RESERVA**  
**SAUVIGNON BLANC**  
2015 - 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*

13% ~ Alcohol  
2,96 ~ pH  
4,53 g/L. ~ Acidez Total  
3,5 g/L. ~ Azúcar Residual

**MORANDÉ**  
*Pioneering Spirit*



**PIONERO RESERVA**  
**ROSÉ- PINOT NOIR**  
2015 - 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 antiguos, de origen granítico, profundos y de baja fertilidad. 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. Las viñas están plantadas 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. Una mínima irrigación permite un desarrollo balanceado para la producción de uvas de alta calidad.

### *En la Bodega*

La uva una vez cosechada se separa del escobajo, se muele y se macera por 4 a 6 horas en prensas neumáticas hasta obtener el color deseado del mosto. Posterior al prensado y decantación del jugo, este ya limpio se inocula con levaduras seleccionadas para realizar la fermentación alcohólica a una temperatura en torno a los 14°C. El vino se mantiene en estanques de acero inoxidable con sus borras hasta el embotellado.

### *En la Copa*

Presenta un color rosado pálido muy vivo y en nariz destacan aromas a frutos del bosque como la frambuesa, frutilla, y agradables notas florales y levemente especiadas. En boca hay sabores a frutos rojos como la frambuesa y un delicado y fresca textura. Ideal para un aperitivo, para comida oriental de picor medio y postres de fruta. Temperatura de servicio sugerida: 7°C.

### *Los Datos*

14% ~ Alcohol  
3,36 ~ pH  
4,09 g/L. ~ Acidez Total  
2,19 g/L. ~ Azúcar Residual

**MORANDÉ**  
*Pioneering Spirit*





**PIONERO RESERVA**  
**PINOT NOIR**  
2015 - 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*

13,5% ~ Alcohol  
3,45 ~ pH  
3,58 g/L. ~ Acidez Total  
2,94 g/L. ~ Azúcar Residual

**MORANDÉ**  
*Pioneering Spirit*



**PIONERO RESERVA**  
**MERLOT**  
2014 - D.O. RAPEL

## *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 viñas están plantadas con predominancia de suelos arcillosos de fertilidad media y franco-arenosos. Los viñedos son espalderas verticales, podadas a cordón apitonado. Se utiliza riego por goteo para controlar la madurez de la uva en forma adecuada. La cosecha se realiza de mediados a fines de marzo.

### *En la Bodega*

La uva una vez cosechada, se muele, dejando aproximadamente un 20% de granos enteros; se somete a una maceración pre-fermentativa en frío por 3 días para lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación dura alrededor de 15 días, con levaduras seleccionadas; se realizan suaves remontajes diarios para la extracción de color y estructura del vino. La temperatura de fermentación se regula entre los 25 y 26°C con el fin de retener el carácter fresco de la fruta. Posteriormente se realiza la fermentación maloláctica 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 antes de embotellarse.

### *En la Copa*

A la vista tiene un intenso color rojo violeta, con matices púrpura. En nariz destacan los frutos negros como mora, arándano y notas a especias como canela y hierbas frescas. En boca es frutal, jugoso, de tanino fino y firme, combinando en forma atractiva sabores a vainilla, clavo de olor y chocolate. De cuerpo medio, fresca acidez y larga persistencia. Perfecto acompañante para pastas en general, pastel de choclo, cazuelas, carnes rojas magras y blancas. Temperatura de servicio sugerida: 16°C

### *Los Datos*

14% ~ Alcohol  
3,36 ~ pH  
4,09 g/L. ~ Acidez Total  
2,19 g/L. ~ Azúcar Residual

**MORANDÉ**  
*Pioneering Spirit*





**PIONERO RESERVA**  
**CABERNET SAUVIGNON**  
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*

La fruta proviene de nuestros viñedos del Valle del Maipo, de espalderas verticales podadas en guyot. Los suelos son mayoritariamente de origen aluvial, arcillo-limosos con presencia de gravas. Se aplica el riego controlado para mantener el crecimiento equilibrado de la vid y lograr un ritmo de maduración constante. La cosecha se realiza desde inicios a mediados de abril.

### *En la Bodega*

La uva una vez cosechada, se muele, dejando aproximadamente un 20% de granos enteros; se somete a una maceración pre-fermentativa en frío por 3 días para lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación dura alrededor de 15 días, con levaduras seleccionadas, se realizan suaves remontajes diarios para la extracción de color y estructura del vino. La temperatura de fermentación se regula entre los 25 y 28°C con el fin de retener el carácter fresco de la fruta. Luego se realiza la fermentación maloláctica en forma natural. Se guarda en estanques de acero inoxidable y un 25% del vino envejece en barricas de cuarto y quinto uso por 6 meses hasta ser envasado.

### *En la Copa*

Visualmente presenta colores burdeos con matices rubí. Su nariz recuerda a frutos negros como el maqui, el arándano y rojos como la guinda y frambuesa, con notas dulces de vainilla y tabaco fresco. Ya en boca se siente de buena estructura y cuerpo medio, con sabores frutales, chocolate negro y café, y una agradable persistencia. Un buen acompañante para carnes rojas a la parrilla, aves de caza, estofados, legumbres y cazuelas. Temperatura de servicio sugerida: 16°C

### *Los Datos*

13,5% ~ Alcohol  
3,29 ~ pH  
3,81 g/L. ~ Acidez Total  
1,23 g/L. ~ Azúcar Residual

**MORANDÉ**  
*Pioneering Spirit*



**PIONERO RESERVA**  
**CHARDONNAY**  
2015 - 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 campo Belén. 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. El viñedo está conducido en espaldera vertical, podado a guyot y con riego por goteo. La cosecha se realizó a fines de marzo.

### *En la Bodega*

Prensadas las uvas el jugo es decantado a bajas temperaturas obteniendo un mosto de gran limpidez. La fermentación con levaduras seleccionadas, se realiza en estanques de acero inoxidable a temperaturas en torno a los 14°C. El vino se mantiene sobre sus borras hasta la embotellación, preservando de este modo su frescor y aumentando la cremosidad y volumen en la boca.

### *En la Copa*

Presenta un color amarillo pálido con matices verdes y brillantes. En nariz tiene carácter cítrico, con notas frutales que recuerdan pera, manzana verde y piña fresca. En boca es fresco, frutal y equilibrado. De cuerpo medio, cremoso y con buena persistencia. Se recomienda acompañar con pescados blancos, crustáceos, ensaladas y carnes blancas. Temperatura de servicio sugerida: 16 °C.

### *Los Datos*

13% ~ Alcohol  
3,10 ~ pH  
4,17 g/L. ~ Acidez Total  
3,8 g/L. ~ Azúcar Residual

**MORANDÉ**  
*Pioneering Spirit*



**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*