



Burbujas & Tradición

BRUT K.O.

PAÍS 78% - CHARDONNAY 12% - PINOT NOIR 10%
D.O. MAULE - D.O. CASABLANCA

El concepto

Morandé se viste de fiesta con finas burbujas y con orgullo brinda sus vinos de alegría, gala y magnífica elegancia. Elaborados bajo la mano experta de Pablo Morandé. Burbujas para todo tipo de ocasiones, pero siempre con una misma premisa: disfrutar al máximo.

En el Viñedo

Este espumante está elaborado a base de País de Loncomilla y de la costa de Cauquenes, y de las variedades Chardonnay y Pinot Noir, de los viñedos de Bélen, Valle de Casablanca. El País, se cosecha en dos oportunidades, primero en Loncomilla, casi pleno de madurez y como aportador de estructura, y luego en Cauquenes Costa, el cual otorga un inmenso frescor.

En la Bodega

Ambos País se prensan directo y se extrae solo el 45% de rendimiento, a objeto de obtener jugos limpios y de baja carga tánica. Luego los jugos se fermentan en viejas barricas y se crían en ellas. El Chardonnay y Pinot Noir, con los mismos procesos de delicado prensado y con 50% de rendimiento, para preservar toda su frutuosidad y frescor. Basta un mes de crianza en barrica, para hacer los ensamblajes y proceder a la segunda fermentación en botella o método tradicional. La fermentación toma entre uno a dos meses, momento en que se comienza a hacer el degüelle o separación de las levaduras y dejar en condiciones de ser consumido. Se cumple así el gran objetivo de elaborar con **método tradicional** un vino primor, cuya principal característica es un gran frescor con magnífica simplicidad. El País se muestra en su férrea estructura, el Chardonnay regala frutuosidad y frescor y el Pinot Noir, es columna y perfume de flores.

En la Copa

Visualmente es amarillo ambarino, de burbuja muy abundante, fina y persistente, que se libera a raudales con su fuerza de juventud. En nariz sus aromas son a frutas blancas y fresas, con leves perfumes de rosa mosqueta. Su pronta fermentación le suma notas de pan recién horneado y miel de acacia. Y en boca, es de rica acidez, ligero alegre y juvenil, de atractivo balance y muy refrescante. Ideal para acompañar el aperitivo y mejor con ostras, pescados y quesos frescos. Temperatura de servicio sugerida: 6 a 9 °C.

Los datos

12,5% ~ Alcohol

3,0 ~ pH

6,2 g/L. ~ Acidez Total

7,0 g/L. ~ Azúcar Residual

MORANDÉ
Pioneering Spirit