



Burbujas & Tradición

BRUT NATURE
CHARDONNAY 60% - PINOT NOIR 40%
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

Las uvas de este vino provienen de nuestros viñedos de Casablanca. Cosechándose en Marzo, frescas y de punzante acidez.



En la Bodega

El mosto flor se fermenta lentamente en viejas barricas de 500 lts. y luego se cría en ellas mismas. Esto dura 18 meses, logrando complejidad aromática y estabilidad física al vino base. Posterior a este periodo es adicionado licor de expedición, en una pequeña cantidad del mismo vino, envasándose en las botellas definitivas, donde se inicia la segunda fermentación por 7-10 semanas. Con esto se logra la reducción de la totalidad de los azúcares y se genera una presión de gas carbónico de hasta 6 kg/ cm². con el extenso de fermentación, se generan burbujas en extremo finas y delicadas. Luego se da inicio al periodo de crianza en botella donde se liberan precursores de aromas, de manera que a mayor tiempo, mejor será la calidad. Brut Nature es un espumoso seco con menos de 2 grs./lt. de azúcar.



En la Copa

Nuestro espumante presenta tonalidades amarillas y leves tonos de nácar, con finas y pequeñas burbujas que se liberan formando collares de perlas danzantes, constantes e infinitas. En nariz hay aromas a flores y frutas frescas, cuya intensidad se devela fácilmente con el correr de las burbujas, luego se sienten aromas especiados de frutas tostadas, pan de miel, vainilla y horchata. Mientras que en boca se abre con la fuerza de su estructura, manifiesta su cuerpo grande, levemente graso y con una coraza de fresca acidez, que sumada a las punzantes burbujas, le confiere un elegante equilibrio de sabores. Es fino, destacado, persistente y de prolongado recuerdo. Perfecto para acompañar ostras, caviar, quesos frescos, pescados, carnes blancas, jamón serrano y carnes rojas magras. Temperatura de servicio sugerida: 6 a 9 °C.

Los datos

13,0% ~ Alcohol
2,9 ~ pH
6,4 g/L. ~ Acidez Total
2,9 g/L. ~ Azúcar Residual

MORANDÉ
Pioneering Spirit