



EXTRA BRUT
100% CHARDONNAY
D.O. CASABLANCA

Burbujas & Tradición

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

La uva proviene de viñedos específicos de nuestro campo Belén, en el sector de Lo Ovalle en Casablanca.

En la Bodega

Las uvas se procesan en prensas verticales, extrayéndose sólo el 50% del jugo flor sobre los kilos procesados. Luego la fermentación se hace en barricas de larga data, dejándose sobre sus lías el vino y con agitación semanal. Su guarda en barrica es de sólo 6 meses a fin de obtener leves y finos aromas terciarios y luego se lleva a cabo una segunda fermentación en botella bajo el método tradicional o champenoise y que tiene una duración de 6 a 12 semanas. La crianza se mantiene por 2 años, de manera que la autólisis de las levaduras generen los precursores de aromas y las manoproteínas que dan untuosidad en boca.

En la Copa

Presenta finas y persistentes burbujas de lenta liberación y un atractivo color amarillo crema con tonalidades doradas. En nariz hay frutas exóticas, pie de limón, crema pastelera y trigo tostado, con notas completas que evocan a frutos secos y mazapán. En boca se muestra con amplitud y con un gran balance entre carácter y delicadeza. Es expresivo y fresco. Ideal para compartir con todo de mariscos, crustáceos, quesos, verduras y postres. Temperatura de servicio sugerida: 6 a 9 °C.

Los datos

13,0% ~ Alcohol
3,0 ~ pH
5,6 g/L. ~ Acidez Total
6,0 g/L. ~ Azúcar Residual

MORANDÉ
Pioneering Spirit