



**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 bodega 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*