



House of MORANDÉ



Viñedos

Se encuentra ubicado en San Bernardo, a los pies del cerro Chena, en el corazón del Valle del Maipo. Tiene una perfecta combinación de clima mediterráneo templado cálido, de verano seco y extendido. Sus suelos pertenecen a la tercera terraza aluvial del río Maipo, caracterizada por un horizonte de gravas y arcillas, determinantes en gran medida de la calidad de los grandes vinos del Maipo, con una estructura franca que permiten un profundo desarrollo de raíces. El año 2015 se considera como una cosecha de gran calidad en cuanto a clima con 1.710 días grado de Septiembre a Abril, muy equilibrada en rendimiento y temperaturas. El viñedo tiene un diseño de plantación de alta densidad con 7.000 plantas/ha, orientado de Norte a Sur 22,5º W. El trabajo en la viña consiste en producir un número bajo de racimos por planta, de pequeño tamaño, dando como resultado una carga por planta de aproximadamente 1kg. Todo esto se traduce en aromas y sabores concentrados. La vendimia se realiza a mano en cajas de 10 kg, con selección de la uva en el viñedo y posteriormente en la bodega, baya a baya.

Vinificación

La cosecha se realizó el 18 y 19 de Marzo. Luego de una maceración a 5°C por 3-4 días, se realiza la fermentación alcohólica con una vinificación tradicional de estilo bordelés con maceraciones prolongadas de 5 semanas. Una vez terminado este proceso, el vino se pone en barricas para su fermentación maloláctica y crianza por 18 meses. Se afina con clara de huevo, se decanta por dos meses y se envasa sin filtración. Por último, reposa en botellas por dos años a temperatura controlada hasta su liberación.

Notas de Cata

Color: rojo granate, intenso.

Aroma: su perfume recuerda frutas rojas como frambuesa madura y guinda negra, con notas especiadas y una delicada torrefacción.

Sabor: en boca es de paso amplio, se abre mostrando su gran cuerpo y densidad. Muestra gran balance, con una estructura de taninos importantes, de gran fineza. Su final es suave, elegante y de larga persistencia.

Sugerencias de Consumo

Tº: Temperatura de servicio 15-16 °C. Tiempo de evolución creciente hasta el 2025.

Maridaje: consumir preferentemente con gastronomía de carnes rojas, estofados, piezas de caza y en general una cocina de cocción lenta.

2015

Ensamblaje

Cabernet Sauvignon	78%
Cabernet Franc	14%
Carignan	8%

Análisis

Alcohol:	14.0%
pH:	3.25
Acidez Total:	4.12 g/L.
Azúcar Residual:	3.39 g/L.