

BRUT NATURE

Vino Espumoso Chardonnay / Pinot Noir

“Vino de artesanía, de tradición, de respeto al tiempo de los procesos, de paciente cariño y de gran esperanza de perfecto logro”.

Variedades Chardonnay 60% y Pinot Noir 40%.

Viñedos Proviene de nuestros viñedos Belén del Valle de Casablanca, plantados en alta densidad.

Vinificación Las uvas se cosecharon en marzo, frescas y de punzante acidez. 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 del vino base. Posterior a este período es adicionado de licor de tiraje, en una pequeña cantidad del mismo vino con sacarosa y levaduras, envasándose en las botellas definitivas, donde se inicia la segunda fermentación por 7 a 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 tiempo de fermentación, se generan burbujas en extremo finas y delicadas. Comienza el período de crianza en botella donde se liberan precursores de aromas, de manera que a mayor tiempo, mejor será la calidad. Morandé Nature, espera más de 36 meses para iniciar su degüelle y reposo antes de venta. Degüelle y tapado, proceso para eliminar las levaduras y conseguir un acabado brillo. En segunda instancia, se rellena la botella con un licor de expedición. El espumoso Morandé, por sus complejas características de sabores, no requiere de azúcar adicional para lograr el balance en los sabores. Por ello Morandé, es un espumoso seco con menos de 3 grs./lt. de azúcar, lo que se clasifica como BRUT NATURE.

Notas de Cata Color: amarillo dorado pálido y leves tonos de nácar, con finas y pequeñas burbujas que se liberan formando collares de perlas danzantes e infinitas.
Aroma: de frutas frescas y flores secas, cuya intensidad se devela facilmente con el nacer de las finas burbujas, luego se hacen presentes los aromas complejos de frutas secas, pan de miel horneado, vainilla y horchata.
Sabor: 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.

Valle de Casablanca



Análisis

Alcohol:	13.0%
pH:	2.97
Acidez Total:	6.34 g/lt.
Azúcar Residual:	5.05 g/lt.

