




MORANDÉ
Pioneering Spirit



MORANDÉ

Gran Reserva

CARMENÈRE | 2018
VALLE DEL MAIPO

VIÑEDOS

Proviene de San Bernardo, en el valle del Maipo. Tiene una perfecta combinación de clima mediterráneo, templado, cálido, con un suelo de bajo material orgánico, de un perfil dominado por piedras, arenas y arcilla.

VINIFICACIÓN

Se cosecha manualmente. Se seleccionan racimos y bayas. La vinificación es tradicional con maceraciones prolongadas de 4 a 5 semanas. Una vez terminado este proceso, el vino se pone en barricas francesas para su fermentación maloláctica y posterior maduración por 16 meses.

NOTAS DE CATA

Color: rojo intenso, con matices violáceos.

Aroma: fresco e intenso a frutas que recuerdan la mora y el arándano, además de notas especiadas como pimienta negra, canela y granos de café tostado.

Sabor: rutil, complejo y persistente a frutos negros, especias, chocolate, sabores terrosos y trufados, taninos masivos y aterciopelados.

T°: Servir a 16° C.

Maridaje: estofados, pastas, cremas, carnes blancas, cecinas, quesos jóvenes, y chocolate amargo.



VINOS ENVEJECIDOS EN "FOUDRES"
DE ROBLE Y VINIFICADOS SIGUIENDO
MÉTODOS TRADICIONALES



Análisis

| | |
|------------------|-----------|
| Alcohol: | 14% |
| pH: | 2.69 |
| Acidez Total: | 3.92 g/L. |
| Azúcar Residual: | 2.69 g/L. |