



MORANDÉ  
*Pioneering Spirit*



# MORANDÉ

## Gran Reserva

CABERNET SAUVIGNON | 2018  
VALLE DEL MAIPO

### VIÑEDOS

La fruta proviene de seleccionados cuarteles del viñedo de San Bernardo en el Valle del Maipo, famoso por la producción de vinos tintos de gran calidad. Los suelos franco-arcillosos de origen aluvial, con presencia de gravas en el tercer perfil. El clima seco y fresco proporciona un terroir ideal para producir vinos tintos estructurados, elegantes y de larga persistencia.

### VINIFICACIÓN

Se cosecha en forma manual, en cajas de 10 kgs. Se realiza una selección manual de racimos y bayas en la bodega. Antes de la fermentación alcohólica, el mosto es macerado en frío, por 3 días. La vinificación bordalesa se realiza con especial delicadeza para una buena extracción de taninos de trama fina. La maceración total es de 32 a 35 días, con fermentación maloláctica en foudres de roble francés de 2.000 y 4.000 lts. por 18 meses.

### NOTAS DE CATA

**Color:** rojo cereza, de gran profundidad.

**Aroma:** frutas negras y rojas como ciruela, casis, cereza, y notas a tabaco fresco, canela y granos tostados de café.

**Sabor:** gran cuerpo, con abundantes taninos aterciopelados, redondo, sabroso, persistente, equilibrado y complejo. De gran potencial de guarda.

**T°:** Servir a 16° C.

**Maridaje:** estofados, aves de caza, jabalí, conejo y carnes rojas en general.



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



### Análisis

Alcohol:	14%
pH:	3.38
Acidez Total:	3.69 g/L.
Azúcar Residual:	2.94 g/L.