



MORANDÉ
Pioneering Spirit



MORANDÉ

Gran Reserva

PINOT NOIR | 2019
VALLE DE CASABLANCA

VIÑEDOS

Proviene del predio El Ensueño en el frío sector de Lo Ovalle, en Casablanca. Las uvas pertenecen a un viñedo específico, plantado en 1997 con clon Davies, lo que redundará en plantas bien equilibradas, de racimos y bayas pequeñas que entregan uvas con colores, aromas y sabores más expresivos, debido a lo limitado de la producción.

La viña está plantada en espaldera vertical, con un marco de 2,5 x 1,0 mt, equivalente a 5.500 pl/ha. El suelo es arcilloso granítico, de muy baja fertilidad. Se riega por goteo.

VINIFICACIÓN

Se cosecha manualmente en cajas de 10 kilos. Una vez en la bodega, la uva se enfría por 48 horas a 5°C previo a la selección de bayas. La molienda se realiza sin la intervención de bombas al igual que los posteriores remontajes, esto con la intención de darle un tratamiento lo más delicado posible a la uva. Se realiza una maceración pre fermentativa fría de aproximadamente 5 días a 5°C, extrayendo de este modo los aromas frutales frescos. La fermentación se hace a baja temperatura (23-25 °C). La maceración total supera los 30 días, luego de los cuales, el vino es descubado y puesto en barricas de encina francesa de 300 y 600 lt, así como en fudres de 2.000 lt durante 14 meses, momento en el cual se desarrolla también la fermentación maloláctica.

NOTA DE CATA

Color: ojo rubí, intenso, profundo y brillante.

Aroma: notas a frambuesa, cerezas frescas y flores que recuerdan la rosa. La madera se siente con tonos especiados que armonizan muy bien con el conjunto frutal.

Sabor: intenso, muy frutal, floral y levemente especiado. De buen cuerpo, elegante, complejo y persistente.

T°: Servir a 12° C.

Maridaje: pasta, pescados, carnes blancas, aves de caza y de corral.



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



ANÁLISIS

Alcohol: 13.5%
pH: 3.41
Acidez Total: 3.47 g/L.
Azúcar Residual: 2.44 g/L.