



MORANDÉ
Pioneering Spirit



MORANDÉ *Gran Reserva*

SYRAH 60% / CABERNET SAUVIGNON 40% | 2018
VALLE CENTRAL

VIÑEDOS

Las uvas de Syrah provienen del predio Sta Elena, ubicado en el área de Melozal, en el valle de Loncomilla, Maule. Injertadas en 2005 sobre un viñedo de uva País de 63 años. Los suelos son graníticos, de matriz arcillosa roja de baja fertilidad y el clima es seco y cálido. El Cabernet Sauvignon por su parte proviene de nuestro campo de San Bernardo en el Valle del Maipo, con suelos aluviales con presencia de un característico horizonte de gravas en profundidad. El clima es calido y seco, refrescado por brisas que circulan por el cajón del rio.

VINIFICACIÓN

Las uvas de ambos viñedos se cosechan en forma manual en cajas de 10 kgs. La vinificación es tradicional bordalesa. Las variedades de Cabernet Sauvignon y Syrah se vinifican por separado, al igual que su guarda en barricas de roble francés y americano respectivamente, por 16 meses. Al cabo de este periodo de crianza se realiza la mezcla en partes iguales, haciendo una clasificación barrica por barrica.

NOTAS DE CATA

Color: rojo granate con matices púrpura.

Aroma: agradables aromas a frutos como la frambuesa, mora y casis, con notas que recuerdan al chocolate negro y especias como canela.

Sabor: vino de taninos abundantes y aterciopelados, profundo, de gran intensidad frutal y frescor. De estructura importante, complejo y larga persistencia.

T°: Servir a 16° C.

Maridaje: carnes como cerdo, cordero, carnes rojas a las brasas y estofados.



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



Análisis

Alcohol:	14%
pH:	3.41
Acidez Total:	3.72 g/L.
Azúcar Residual:	3.09 g/L.