



MORANDÉ
Espíritu Pionero

PIONERO

RESERVA

CHARDONNAY | 2019
VALLE DEL MAULE
VIÑEDOS

Las uvas provienen del Valle del Maule. Existe una predominancia de suelos aluviales con presencia de gravas con una importante matriz arcillosa. Los viñedos se conducen en espaldera vertical y la poda es a guyot doble. El riego por goteo es fundamental para controlar la madurez y el vigor del viñedo. La cosecha se realiza a fines de abril e inicios de mayo.

VINIFICACIÓN

Una vez prensadas las uvas el jugo es decantado a bajas temperaturas obteniendo un mosto de gran limpidez. La fermentación con levaduras seleccionadas, se realiza en estanques de acero inoxidable a temperaturas en torno a los 14°C. El vino se mantiene sobre sus borras finas hasta la embotellación preservando de este modo su frescura y aumentando la cremosidad y volumen en la boca.



Maridaje: ideal para acompañar mariscos y pescados de sabor intenso y más bien grasos, como un buen salmón ahumado, albacora, corvina y carnes blancas de aves.

Temperatura de servicio: servir a 12° a 14° C.

TASTING NOTES

Color: amarillo pálido con matiz verde y brillante.

Aroma: de carácter cítrico, con notas frutales que recuerdan Pera, manzana verde y piña fresca.

Sabor: vino fresco, frutal y equilibrado. De cuerpo medio, cremoso y con buena persistencia.

Análisis

Alcohol:	13.0%
pH:	3.28
Acidez Total:	4.31 g/Lt
Azúcar Residual:	5.47 g/Lt