



MORANDÉ  
*Espíritu Pionero*

# PIONERO

## RESERVA

**CARMÈNERE | 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

La uva una vez cosechada se inocula inmediatamente con levaduras seleccionadas. La fermentación se prolonga por 10 a 12 días y la temperatura de fermentación se regula en torno a los 28°C. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se realiza la fermentación maloláctica en forma natural. El vino se guarda en estanques de acero inoxidable y un 25% envejece en barricas de cuarto y quinto uso por seis meses hasta ser envasado.



### NOTAS DE CATA

**Color:** rojo púrpura con matiz violeta.

**Aroma:** ruras como mora, cereza y notas a hierbas frescas.

**Sabor:** es suave, especiado y frutoso, de cuerpo medio con sabores a berries rojos y negros como la frambuesa y el arándano.

**Maridaje:** quesos, pastas, carnes blancas y pescados grasos y charcutería.

**Temperatura de servicio:** 16°C.

### Análisis

**Alcohol:** 13.5%  
**pH:** 3.6  
**Acidez Total:** 3.14 g/Lt  
**Azúcar Residual:** 5.16 g/Lt