



MORANDÉ
Espíritu Pionero

PIONERO

RESERVA

MERLOT | 2019
VALLE DEL MAULE

VIÑEDOS

Las viñas están plantadas con predominancia de suelos arcillosos de fertilidad media y franco-arenosos. Los viñedos son espalderas verticales, podadas a cordón apitonado. Se utiliza riego por goteo para controlar la madurez de la uva en forma adecuada. La cosecha se realiza de mediados a fines de marzo.

VINIFICACIÓN

La uva una vez cosechada, se muele, dejando aproximadamente un 20% de granos enteros; se somete a una maceración pre-fermentativa en frío por 3 días para lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación dura alrededor de 15 días, con levaduras seleccionadas; se realizan suaves remontajes diarios para la extracción de color y estructura del vino. La temperatura de fermentación se regula entre los 25o y 26oC con el fin de retener el carácter fresco de la fruta. Posteriormente 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 por seis meses hasta ser envasado.



NOTAS DE CATA

Color: rojo violeta, con matices púrpura.

Aromas: frutos negros como mora, arándano y notas a especias como canela y hierbas frescas.

Sabor: frutal, jugoso, de tanino fino y firme, combinando en forma atractiva sabores a vainilla, clavo de olor y chocolate. De cuerpo medio, fresca acidez y larga persistencia.

Maridaje: pastas en general, pastel de choclo, cazuelas, carnes rojas magras y blancas.

Temperatura de servicio: 16 °C.

Análisis

Alcohol: 13.5%
pH: 3.44
Acidez Total: 3.38 g/Lt
Azúcar Residual: 5.84 g/Lt