



MORANDÉ
Pioneering Spirit

PIONERO

RESERVA

PAÍS 85 % - CINSULT 15% | 2019

VALLE DEL MAULE

VIÑEDOS

Las uvas país provienen de Melozal en Maule, mientras que Cinsault proviene del pequeño pueblo de Quilo, cerca de Ranquil. La geografía de la zona presenta las colinas ondulantes de la Cordillera Costera y un clima cálido y seco. Los suelos están compuestos de granito en una matriz de arcilla roja. Los viñedos muy naturales son entrenados para la cabeza en una posición alta y regadas por la lluvia; Las uvas maduran en la temporada de crecimiento con solo un par de aplicaciones de azufre en polvo, y nada más.

Este es un vino inculcado con las tradiciones del campo chileno.

VINIFICACIÓN

Las uvas se recogen en contenedores de 12 kg y se fermentan con maceración carbónica. Tres huevos de concreto de 3000 litros se llenan de racimos enteros y la temperatura se eleva a 30° C / 86° F durante siete días, después, las uvas se trituran en una prensa de cesta hidráulica. El mosto obtenido se devuelve al mismo huevo para terminar de fermentar con levaduras naturales. Gracias a la maceración carbónica, las bayas comienzan a fermentar anaeróbicamente para desarrollar los clásicos aromas intensos a frutas que esta técnica generalmente produce. Parte del vino se acumula en barricas de roble francés de quinto o sexto uso durante 6 meses, para terminar la fermentación, mientras que el resto permanece en dos huevos de hormigón.

Tanto País como Cinsault se prestan muy bien a esta técnica, que conduce a un vino fresco y de cuerpo ligero con notas de frutas rojas de frambuesa y algunos tonos terrosos.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo frambuesa claro.

Aroma: Frutas rojas como frambuesa y cerezas agrias, y ligeras notas de tierra y especias que recuerdan la canela.

Sabor: Intensamente fresco y afrutado, de estructura suave y cuerpo medio, que lo invita a beber vaso tras vaso.

Maridaje: Carnes curadas y quesos firmes, pastas con salsa de tomate, carnes magras, platos picantes.

T°: 14 °C.



Análisis

Alcohol:	13.0%
pH:	3.36
Acidez Total:	3.50 g/Lt
Azúcar Residual:	2.29 g/Lt