



MORANDÉ
Espíritu Pionero

PIONERO

RESERVA

Rosé | 2020
VALLE DE CASABLANCA
VIÑEDOS

Las uvas provienen de los viñedos de Belén en Casablanca. Los suelos son antiguos, de origen granítico, profundos y de baja fertilidad. El clima posee una fuerte influencia marítima, imprimiéndole al valle una condición de clima frío que se expresa en uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. Las viñas están plantadas con orientación norte-sur y una desviación de 16° lo que permite captar mejor la luz solar en las horas más frescas del día. La conducción es en espaldera vertical con poda a guyot. Una mínima irrigación permite un desarrollo balanceado para la producción de uvas de alta calidad.

VINIFICACIÓN

La uva una vez cosechada se separa del escobajo, se muele, y se macera por 4 a 6 horas en prensas neumáticas hasta obtener el color deseado del mosto. Posterior al prensado y decantación del jugo, este ya limpio se inocula con levaduras seleccionadas para realizar la fermentación alcohólica a una temperatura en torno a los 14°C. El vino se mantiene en estanques de acero inoxidable con sus borras finas hasta el envasado.

NOTAS DE CATA

Color: rosado pálido muy vivo.

Aroma: rutos del bosque como la frambuesa, frutilla, y agradables notas florales y levemente especiadas.

Sabor: refleja muy bien los aromas, con sabores a frutos rojos como la frambuesa y un delicado y fresca textura.

Maridaje: aperitivos, comida oriental, postres de fruta.

Temperatura de servicio: 7° C.



Análisis

Alcohol:	13.5%
pH:	3.26
Acidez Total:	4.45 g/lit
Azúcar Residual:	5.84 g/lit