



MORANDÉ  
*Espíritu Pionero*

# PIONERO

## RESERVA

SAUVIGNON BLANC | 2020  
VALLE DEL MAULE

### VIÑEDOS

Las uvas provienen del sector de Yerbas Buenas en la precordillera de los Andes. Los suelos son Franco arcillo arenosos de origen aluvial, con presencia de gravas. La cercanía a la cordillera genera un microclima que permite la producción de uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. La uva se cosecha en su exacto punto de madurez en forma mecánica con selección de bayas.

### VINIFICACIÓN

Una vez prensadas las uvas, el jugo es decantado a baja temperatura obteniendo un mosto de gran limpidez. Luego es fermentado con levaduras seleccionadas en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 10° y 12°C, lo que permite desarrollar todo el potencial varietal, con notas cítricas y frutosas. El vino se mantiene sobre sus borras finas hasta la embotellación preservando su frescura y aumentando su cremosidad y volumen en la boca.

### NOTAS DE CATA

**Color:** amarillo pálido con matiz verde y brillante.

**Aroma:** notas cítricas y frutales que recuerdan la manzana verde, duraznos de pulpa blanca y pera, combinado armoniosamente con flores silvestres y toque herbáceo.

**Sabor:** vino fresco, frutal y de tensa acidez, con un cuerpo equilibrado y final de boca largo.

**Maridaje:** como aperitivo o con ensaladas verdes, acompaña también pescados de roca, así como pastas y quesos frescos.

**Temperatura de servicio:** 12°C - 14°C.



### Análisis

**Alcohol:** 13.5%  
**pH:** 3.12  
**Acidez Total:** 4.18 g/Lt  
**Azúcar Residual:** 4.74 g/Lt