House of Morandé

House of Morandé | 2018

Valle del Maipo

Viñedos

Se encuentra ubicado en San Bernardo, a los pies del cerro Chena, en el corazón del Valle del Maipo. Tiene una perfecta combinación de clima mediterráneo templado cálido, de verano seco y extendido. Sus suelos pertenecen a la tercera terraza aluvial del rio Maipo, caracterizada por un horizonte de gravas y arcillas, determinantes en gran medida de la calidad de los grandes vinos del Maipo, con una estructura franca que permiten un profundo desarrollo de raíces. El viñedo podado a doble guyot, tiene un diseño de plantación de alta densidad con 7.000 plantas/ha, orientado de Norte a Sur 22,5º W.

Características de la cosecha

El trabajo en el viñedo está enfocado en obtener un número reducido de racimos, lo cual da como resultado una carga algo menor a un kilo por parra en el caso del cabernet sauvignon, y aproximadamente un kilo en las de cabernet franc.

La de 2018 se considera una vendimia fresca en el contexto climático de los últimos 15 años en Chile. Gracias a un proceso de madurez gradual, pudimos cosechar diez días más tarde que el promedio de los años anteriores, con rendimientos normales, es decir, cinco a ocho toneladas por hectárea. Las uvas de cabernet sauvignon se cosecharon el 8 de marzo, y las de cabernet franc, el 20 de marzo.

Vinificación

La cosecha se llevó a cabo de forma manual en pequeñas cajas de 10 kilos. Las uvas fueron seleccionadas grano a grano, tanto en el viñedo como en la bodega. La fermentación alcohólica se inició después de una maceración de tres días a 5º C. La vinificación se llevó a cabo según el tradicional estilo bordelés, entre 26 y 28º C, con una maceración total de cinco semanas.

Una vez terminado el proceso, el vino se trasegó a barricas de roble francés (50% de ellas nuevas), donde tuvo una guarda por 12 meses y realizó la fermentación maloláctica. Más tarde se transfirió a fudres de 20 y 40 hl de madera francesa y alemana, suavemente tostados, donde tuvo una guarda adicional de seis meses. Luego el vino se clarificó usando claras de huevo y se decantó por dos meses antes de ser embotellado. Finalmente, el vino reposó por un año más en botellas antes de llegar a los mercados.

Notas de Cata

Color: rojo granate, intenso.
Aroma: su perfume recuerda frutas rojas como frambuesa madura y guinda negra, con notas especiadas y una delicada torrefacción.
Sabor: en boca es de paso amplio, se abre mostrando su gran cuerpo y densidad. Muestra gran balance, con una estructura de taninos importantes, de gran fineza. Su final es suave, elegante y de larga persistencia.
Tº: 15-16 °C. Tiempo de evolución creciente hasta el 2025.
Maridaje: consumir preferentemente con gastronomía de carnes rojas, estofados, piezas de caza y en general una cocina de cocción lenta.

✔ D.O.: Valle del Maipo

Cepas: ✔
Cabernet Sauvignon 80%
Cabernet Franc 14%
Carignan 6%

Análisis

Alcohol:	13.5 %	✔
pH:	3.24	✔
Acidez Total:	4.04 g/L	✔
Azúcar Residual:	2.19 g/L	✔

✔

2018
Cosecha

Morandé Wine Group

FT10082021