



## HOUSE OF MORANDÉ | 2019

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 río 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 22,5° 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 vendimia 2019 inició con una primavera más bien fría, para una vez llegado el verano, tornarse cálida, con sucesivas olas de calor hasta fines de febrero. El final del verano, sin embargo, volvió dentro de parámetros normales de temperatura, y nos permitió cosechar tranquilamente una uva en perfecta maduración. La vendimia del cabernet sauvignon se realice los días 8 y 9 de marzo, mientras que el cabernet franc fue el día 7 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 5° C. La vinificación se llevó a cabo según el tradicional estilo bordelés, entre 26 y 28° 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 y complejidad, con una estructura de taninos importantes, de gran fineza. Su final es suave, elegante y de larga persistencia.

**T°:** 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	2019 COSECHA
CEPAS:		
	79% Cabernet Sauvignon	
	16% Cabernet Franc	
	3% Carignan	
	2% Syrah	
ANÁLISIS		
Alcohol:	13.5 %	
pH:	3.35	
Acidez Total:	3.50 g/L	
Azúcar Residual:	2.19 g/L	