



MORANDÉ  
*Pioneering Spirit*

ONE VINE ONE BOTTLE  
ONE-TO-ONE  
UNA BOTELLA UNA BOTTLE  
UNA VIDA UNA

MORANDÉ  
ESTATE RESERVE



## CHARDONNAY | 2020

VALLE DE CASABLANCA

### VIÑEDOS

El fruto de este vino proviene de nuestra propiedad Belén en el sector frío de Lo Ovalle de Casablanca. Los suelos arcillosos y graníticos de fertilidad limitada y la influencia marítima del valle permiten la producción de uvas con alta expresión aromática y abundante frescura. El viñedo se plantó en alta densidad (10.100 plantas / hectárea) para producir 1 kg de uvas por planta y obtener vinos tremendamente concentrados de máxima calidad. El viñedo se coloca verticalmente, se poda y se riega por goteo. La cosecha tiene lugar a principios de abril.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano y los racimos se seleccionan en el viñedo. Una parte de las uvas se prensan en racimos enteros, y el resto se despalilla y aplasta con una proporción de racimos enteros. Las prensas neumáticas se utilizan para extraer delicadamente el mosto, que luego se decanta a bajas temperaturas. La fermentación se realiza con levaduras seleccionadas, algunas en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas y el resto en barricas de roble francés. En ambos casos, el nuevo vino se mantiene sobre sus lías durante 8 meses, cuando la mezcla final se hace para el embotellado.



D.O.: Valle de Casablanca

Variedad:  
Chardonnay

Análisis

Alcohol: 13.5 %  
pH: 3.34  
Acidez total: 3.66 g/L  
Azúcar Residual: 5.0 g/L

2020

### NOTA DE CATA

**Color:** amarillo pálido, luminoso y brillante.

**Aroma:** Los aromas son de cítricos y otras frutas, que recuerdan a peras y manzanas, con ciertas notas cremosas resultantes de la fermentación en barricas francesas.

**Sabor:** abundantes notas frutales, cítricas y florales. Fresco, tenso y bien equilibrado.

**Maridaje:** ideal para acompañar pescados y mariscos, pescados fuertes y carne de ave blanca bastante aceitosa.

T°: 12°C.



WWW.MORANDE.CL



MORANDWINEGROUP