MORANDÉ
Pioneering Spirit

D.O.:	Valle de Casablanca	✓
CEPAS:	Pinot Noir	✓

Análisis		
Alcohol:	13.5 %	✓
pH:	3.32	✓
Acidez total:	4.75 g/L	✓
Azúcar Residual:	7.6 g/L	✓

✓2021

PIONERO

RESERVA

Pinot Noir - Rosé | 2021

Valle de Casablanca

Viñedos

Las uvas para este vino provienen de los viñedos de nuestro campo Belén en Casablanca. Allí los suelos son antiguos, de origen granítico, profundos y de baja fertilidad. El clima posee una fuerte in-fluencia marítima, imprimiéndole al valle una condición de clima frío que se manifiesta en uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. El viñedo está plantado con orientación norte-sur y una desviación de 16°, lo que le permite captar mejor la luz solar en las horas más frescas del día. La conducción es en espaldera vertical y la poda, en Guyot. Un mínimo riego posibilita la producción de uvas de alta calidad.

Vinificación

Una vez cosechadas, las uvas se separan del escobajo, se muelen, y se maceran por cuatro a seis horas en prensas neumáticas hasta obtener el color deseado del mosto. Luego del prensado, el jugo se decanta y, una vez 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.

Nota de Cata

Color: rosado pálido muy vivo.

Aroma: frutos del bosque como frambuesas y frutillas, además de agradables notas florales y levemente especiadas.

Sabor: refleja muy bien los aromas de frutos rojos, como frambuesas, y ofrece una textura delicada y fresca.

Maridaje: aperitivos, comida asiática, postres de fruta.

Temperatura de servicio: 8 - 10° C.

MORANDE WINE GROUP

FT21072021