



MORANDÉ
Gran Reserva



CABERNET SAUVIGNON | 2019
VALLE DEL MAIPO

VIÑEDO

La fruta proviene de seleccionados cuarteles del viñedo de San Bernardo en el Valle del Maipo, famoso por la producción de vinos tintos de gran calidad. Los suelos franco-arcillosos de origen aluvial, con presencia de gravas en el tercer perfil. El clima seco y fresco proporciona un terroir ideal para producir vinos tintos estructurados, elegantes y de larga persistencia.

VINIFICACIÓN

Se cosecha en forma manual, en cajas de 10 kgs. Se realiza una selección manual de racimos y bayas en la bodega. Antes de la fermentación alcohólica, el mosto es macerado en frío, por 3 días. La vinificación bordalesa se realiza con especial delicadeza para una buena extracción de taninos de trama fina. La maceración total es de 32 a 35 días, la crianza es de 80% en foudres de roble francés de 2.000 y 4.000 lts. y 20% en barricas nuevas de roble francés de 225 lts. donde realiza la fermentación maloláctica y se guarda por alrededor de 18 meses.

NOTA DE CATA

Color: rojo cereza, de gran profundidad.
Aroma: frutas negras y rojas como ciruela, casis, cereza, y notas a tabaco fresco, canela y granos tostados de café.
Sabor: gran cuerpo con abundantes taninos aterciopelados, redondo, delicioso, persistente, equilibrado y complejo. Con gran potencial de crianza.
T°: Servir a 16°C.
Maridaje: estofados, con abundantes taninos aterciopelados, redondo, equilibrado y complejo. De gran potencial de guarda. aves de caza, jabalí, conejo y carnes rojas en general.



D.O.: Valle del Maipo	2019
Cepa: Cabernet Sauvignon	Análisis:
	Alcohol: 14
	pH: 3.4
	Acidez total: 3.65 g/L
	Azúcar Residual: 2.89 g/L