VINOS DEL VALLE DEL MAULE

TERROIR WINES

UN VINO DELICIOSO ELABORADO A PARTIR DE PARRAS CENTENARIAS.

VINOS DEL MAULE, LA NUEVA LÍNEA DE VINOS DE MORANDÉ, DESTACA LAS ANTIGUAS TRADICIONES DE LA REGIÓN, SUS PEQUEÑOS PRODUCTORES ARTESANALES, SUS VIEJAS PARRAS PODADAS EN CABEZA Y TODO LO QUE CONSTITUYE SU ACTUAL PATRIMONIO CULTURAL.

Pequeños Productores

SEMILLÓN	2021	VALLE DEL MAULE

VIÑEDOS

La semillón es una cepa que existe en Chile desde que llegaran al país las variedades de Burdeos, a mediados del siglo 19. Ampliamente plantada junto a la riesling, ambas fueron perdiendo terreno cuando aparecieron en escena cepas blancas como la chardonnay y la sauvignon blanc. Sin embargo, permaneció vigente en las antiguas zonas vitivinícolas del Secano, como Maule e Itata, pero también en el Secano de Colchagua. Son viñas viejas, con gran potencial para expresar el terruño chileno, y que mantienen un vínculo cultural con los pequeños agricultores de estas zonas, al igual como ocurre con variedades como país, cinsault y carignan.

Originalmente, el viñedo se podaba en cabeza, pero fue transformado más tarde en espaldera. Se cultiva en secano (de rulo) y se ubica en una ladera orientada hacia el sur, al término de una serie de colinas boscosas en la zona de Loncomilla. Los suelos son los clásicos graniticos de la Cordillera de la Costa.

CLIMA: La de 2019 fue una añada cálida y seca, con precipitaciones bajo el promedio histórico. Debido a ello, hicimos muy poco deshoje y realizamos una cosecha temprana, el 12 de marzo.

VINIFICACIÓN

Cosechadas en bins, un 25% de las uvas se fermentaron en huevos de cemento con sus orujos.
Luego de ser prensado y decantado en frio, el jugo del restante 75% de las uvas realizó la fermentación en estanques de acero inoxidable. Antes de terminar su fermentación alcohólica, ambos lotes se juntaron y se guardaron en acero y en un fudre de roble francés de 4.000 l de 5 usos. El vino no realizó la fermentación maloláctica, y solo tuvo una estabilización tartárica durante el paso del invierno en estanque. El filtraje se realizó mediante placa gruesa.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

COLOR: amarillo broncíneo, limpio y luminoso.
AROMA: Frutas cítricas, pera y miel.
BOCA: Seco, ácido, fresco y jugoso.

✓ D.O.: Valle del Maule ✓ 2021

Cepas: ✓
Semillón

Análisis

Alcohol:	12 %	✓
pH:	3.20	✓
Acidez Total:	4.35 g/L	✓
Azúcar Residual:	4.69 g/L	✓

MORANDÉ WINE GROUP

FT08202021