



MORANDE  
*Gran Reserva*

  
WINES AGED IN OAK  
"FOUDRES" AND VINIFIED USING  
TRADITIONAL METHODS

PINOT NOIR | 2020  
VALLE DE CASABLANCA

VIÑEDO

Las uvas para este vino provienen de nuestro campo ubicado en Casablanca, a pocos kilómetros del Océano Pacífico. Este valle se caracteriza por tener un clima frío que permite obtener racimos pequeños y uvas que desarrollan colores, aromas y sabores propios de una madurez pausada. De producción limitada, el viñedo está plantado en espaldera vertical sobre suelos arcillosos, graníticos y de baja fertilidad, los que dan vida a vinos memorables.

VINIFICACIÓN

Después de ser cosechadas manualmente, las uvas se mantuvieron refrigeradas por tres días a 5° C. A continuación, fueron sometidas a una selección manual, a un delicado proceso de molienda y a cuidadosos pisoneos manuales. Ello, con el fin de extraer solo componentes positivos de los hollejos, sin sobre extraer. Posteriormente, y para conservar todos los atributos de esta tan especial variedad, el vino se sometió a una maceración en frío durante 35 días en estanques de acero inoxidable. Su 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 300 lts. donde realiza la fermentación maloláctica y se guarda por alrededor de 12 meses.

NOTA DE CATA

**Color:** rojo rubí, intenso, profundo y brillante.  
**Aroma:** notas a frambuesa, cerezas frescas y flores que recuerdan la rosa. La madera se siente con tonos especiados que armonizan muy bien con el conjunto frutal.  
**Sabor:** intenso, muy frutal, floral y levemente especiado. De buen cuerpo, elegante, complejo y persistente.  
**T°:** Servir a 12°C.  
**Maridaje:** pasta, pescados, carnes blancas, aves de caza y de corral.



D.O.: Valle de Casablanca	Análisis:	2020
Cepa:	Alcohol: 13.5	
Pinot Noir	pH: 3.43	
	Acidez total: 3.65 g/L	
	Azúcar Residual: 3.09 g/L	