



MORANDE
Gran Reserva



SAUVIGNON BLANC | 2021
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 fruta que desarrolla 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

Para este sauvignon blanc, las uvas fueron cosechadas a mano en cajas de 10 kilos. Un alto porcentaje de ellas fue prensado con racimo completo, y el resto se sometió a una maceración en frío durante ocho horas en la prensa. El mosto se fermentó en fudres de roble francés y también una fracción en huevos de cemento. El vino se mantuvo en sus respectivos contenedores durante unos seis meses antes de ser embotellado.

NOTA DE CATA

Color: Amarillo pajizo brillante.
Aroma: delicado, con la presencia de hierbas frescas, miel y flor de naranjo, combinado con fruta blanca y cítricos.
Sabor: complejo en sabores, con frescura, mineral y destacadas notas cítricas de pomelo, hierbas y melocotones de piel blanca. Es persistente, elegante y con una estructura que hace para mantener un buen potencial.

T°: Servir a 7°C.
Maridaje: ideal para acompañar alta cocina de mar, pastas frescas, carnes blancas y quesos frescos.



D.O.: Valle de Casablanca	Análisis:	2021
Cepa: Sauvignon Blanc	Alcohol: 13	
	pH: 3.15	
	Acidez total: 5.45 g/L	
	Azúcar Residual: 2.54 g/L	