

MORANDÉ

SELECCIÓN DE VIÑEDOS



GRAN RESERVA

PINOT NOIR | 2021
VALLE DE CASABLANCA

VIÑEDOS

El fruto de este vino proviene de nuestro campo Belén en Casablanca. Los suelos arcillosos y graníticos de fertilidad limitada y la influencia marítima del valle permiten la producción de uvas con alta expresión aromática y abundante frescura. El riego mínimo fomenta un crecimiento equilibrado para uvas de alta calidad. La cosecha tiene lugar a mediados o finales de marzo.

VINIFICACIÓN

Las uvas cuidadosamente seleccionadas se trituran suavemente, dejando aproximadamente el 20% de las bayas enteras para una mayor expresión de la fruta. Después de un remojo en frío previo a la fermentación de 3 días, el mosto se inocula con levaduras seleccionadas para iniciar la fermentación alcohólica. La fermentación maloláctica se completa en barricas de 300 y 500 litros a medida que el vino envejece durante 10 meses. Luego se embotella y se deja evolucionar durante otros 6 meses antes de su lanzamiento al mercado.

NOTA DE CATA

Color: De color rojo cereza brillante.

Aroma: muestra una gran tipicidad con intensos aromas frutales que recuerdan a frambuesas y cerezas con agradables notas de rosas, canela y tierra húmeda.

Sabor: Rico en frutas rojas frescas y especias con cuerpo delicado, estructura elegante, buen equilibrio e intensidad, y un final largo.

Maridaje: ideal para acompañar pescados grasos, como el bacalao y la lubina; también jamones, pastas, quesos frescos y sopas de crema.

T°: 14°C.

D.O.: Valle de Casablanca

Variedad:
Pinot Noir

Análisis

Alcohol: 13.5 %
pH: 3.63
Acidez total: 3.23 g/L
Azúcar Residual: 3.29 g/L

2021



WWW.MORANDE.CL



MORANDWINEGROUP