

Black Series



MORANDÉ  
Pioneering Spirit



## PINOT NOIR | 2020

VALLE DE MALLECO

### VIÑEDOS

Situado en el corazón de la Araucanía, entre la Cordillera de los Andes y la costera Cordillera de Nahuelbuta, este viñedo está conducido en espaldera vertical. Crece sobre antiguos suelos volcánicos de brecha, donde sucesivas erupciones han desarrollado un perfil de arcillas rojas con rocas en profundidad. El conjunto ha generado un suelo de baja fertilidad y excelente drenaje debido a la retención hídrica de la arcilla y a la presencia de rocas andesíticas. En su plantación se utilizaron los clones 828 y 777 sobre portainjertos 101-14 y 110 Richter.

### CLIMA

Las uvas se cosecharon de forma manual en gamelas de 10 k el 28 de marzo. La vinificación se llevó a cabo en cubas de madera abiertas, usando un 15% de escobajo y un 20% de granos enteros. Para una delicada extracción de aromas y sabores se aplicaron suaves pisoneos diarios. La maceración total duró entre 18 y 21 días.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon de forma manual en gamelas de 10 k, el 2 y el 9 de abril. Una vez en la bodega, los racimos se prensaron de manera directa en prensas hidráulicas verticales. El jugo tuvo una decantación de partículas gruesa en frío, por lo que el mosto se fermentó con bastante turbidez en fudres de 2.000 litros y barricas francesas de 300 y 400 litros, 35% de ellas nuevas. Se llevaron a cabo bastoneos periódicos de las borras finas, y solo un 10-15% del vino realizó la fermentación maloláctica.

### NOTA DE CATA

**Color:** rojo guinda con ribetes rubíes.

**Aroma:** de buena intensidad, expresa frutos rojos como guindas ácidas, además de un carácter mineral, casi sanguíneo. También se destacan sus notas florales, que recuerdan a violetas.

**Sabor:** en boca es lineal, profundo, fresco y jugoso, con una estructura delicada pero firme a la vez. Sus taninos finos ya indican una gran capacidad de desarrollo en el tiempo.

**Guarda:** 10 meses en barricas francesas de 300 y 400 litros, 35% de ellas nuevas.

D.O.: Valle de Malleco		2020	
CEPAS:	Análisis		
Pinot Noir	Alcohol: 13.5 %		
	pH: 3.44		
	Acidez total: 3.6 g/L		
	Azúcar Residual: 2.44 g/L		

