

Black Series



MORANDÉ
Pinot Noir



CHARDONNAY | 2021

VALLE DE MALLECO

VINEDOS

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 Clon 95 a pie franco y 110 Richter.

CLIMA

En el Valle del Malleco, el clima es frío y lluvioso en invierno. Sus veranos son templados y presentan menores niveles de precipitaciones, aunque estas no desaparecen del todo. Las uvas maduran de manera lenta y constante gracias a temperaturas moderadas que sostienen la acidez y generan aromas frescos y florales. Estas condiciones climáticas frías son beneficiosas para variedades de ciclo corto, como chardonnay y pinot noir, las que entregan resultados muy sorprendentes.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon de forma manual en gamelas de 10k, 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 gruesas 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: amarillo pálido, brillante

Aroma: intenso y elegante, con aromas cítricos y de manzanas verdes, además de notas de frutos secos como avellanas y castañas tostadas

Sabor: muestra en boca una acidez tensa y fresca y una estructura vertical. Un vino muy fino, de gran persistencia, que destaca el carácter austero de su fruta y se hace más complejo debido a sus delicadas notas minerales

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

D.O.: Valle de Malleco					2021
CEPAS: Chardonnay	Análisis	Alcohol:	13,5 %		
		pH:	3,20		
		Acidez total:	4,45 g/l		
		Azúcar Residual:	4,84 g/l		

