

Black Series



MORANDÉ  
Pioneering Spirit



## PINOT NOIR | 2021

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

El clima de la región es frío y lluvioso en invierno, con una estación estival donde las precipitaciones disminuyen, pero no desaparecen. La maduración de la uva es lenta y constante gracias a una temperatura moderada que permite un desarrollo de uvas con acidez sostenida y aromas frescos y florales. Las condiciones climáticas frías son beneficiosas para variedades de ciclo corto como Chardonnay y Pinot Noir, proporcionando resultados muy prometedores.

### VINIFICACIÓN

Cosecha se realizó el 28 de marzo en forma manual en gamelas de 10 kg. Vinificación con 15% de escobajo y 20% de grano sin moler. Pisoneos diarios en cubas de madera abiertas. Maceración total de 18 a 21 días.

### 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		2021	
CEPAS:	Análisis		
Pinot Noir	Alcohol: 13 %		
	pH: 3.44		
	Acidez total: 3.29 g/L		
	Azúcar Residual: 2.09 g/L		

