

MORANDÉ

SELECCIÓN DE VIÑEDOS



GRAN RESERVA

CARMENÈRE | 2020
VALLE DEL MAIPO

VIÑEDOS

La fruta para este vino proviene de nuestra propiedad Romeral en el Valle del Maipo, que es conocida por sus vinos tintos de muy alta calidad. Los suelos franco arcillosos de origen aluvial y el clima fresco y seco dotan al terruño de características ideales para vinos tintos bien estructurados y altamente persistentes.

VINIFICACIÓN

Después de la cosecha, las uvas se trituran y se someten a una maceración previa a la fermentación en frío de 3 días (5°C) para estimular los aromas frutales y aumentar la intensidad del color en el vino. La fermentación se realiza a 25° — 26°C para extraer taninos sedosos. Después de la fermentación maloláctica, el vino envejece durante 12 meses en barricas de roble francés de diferentes usos. Luego se embotella y se deja evolucionar durante otros 6 meses antes de su lanzamiento al mercado.

D.O.: Valle del Maipo

Variedad:
Carmenère

Análisis

Alcohol: 14 %
pH: 3.51
Acidez total: 3.25g/L
Azúcar Residual: 2.04 g/L

2020



NOTA DE CATA

Color: rojo violáceo con un tono violeta.

Aroma: Fruta negra intensa que recuerda a las moras junto con notas de hierbas y especias como la canela y el clavo.

Sabor: Rico en sabores frescos de frutas rojas con notas de tabaco y pimienta blanca.

Maridaje: combina muy bien con carnes magras, pato, pavo y legumbres.

T°: 16° C.

