

MORANDÉ

SELECCIÓN DE VIÑEDOS



GRAN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON | 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 terroir 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.

NOTA DE CATA

Color: rojo violeta con matices rubí.

Aroma: fruta roja que recuerda el casis, la ciruela, frambuesa y notas a tabaco y chocolate amargo.

Sabor: Jugosas frutas rojas y negras con estructura firme, taninos finos envolventes y buena persistencia.

Maridaje: combina muy bien con quesos, carnes rojas, aves de caza y pastas bien condimentadas.

T°: 16° C.

D.O.: Valle del Maipo

Variedad:
Cabernet Sauvignon

Análisis

Alcohol: 14 %
pH: 3.49
Acidez total: 3.38 g/L
Azúcar Residual: 2.94 g/L

2020

