

MORANDÉ

SELECCIÓN DE VIÑEDOS



GRAN RESERVA

CHARDONNAY | 2021

VALLE DE CASABLANCA

VIÑEDOS

El fruto de este vino proviene de nuestra propiedad Belén en el sector frío de Lo Ovalle de Casablanca. Los suelos arcillosos y graníticos de fertilidad limitada y la influencia marítima del valle permiten la producción de uvas con alta expresión aromática y abundante frescura. El viñedo se coloca verticalmente, se poda y se riega por goteo. La cosecha tiene lugar a principios de abril.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano y los racimos se seleccionan en el viñedo. Una parte de las uvas se prensan en racimos enteros, y el resto se despallilla y aplasta con una proporción de racimos enteros. Las prensas neumáticas se utilizan para extraer delicadamente el mosto, que luego se decanta a bajas temperaturas. La fermentación se realiza con levaduras seleccionadas, algunas en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas y el resto en barricas de roble francés. En ambos casos, el nuevo vino se mantiene sobre sus lías durante 8 meses, cuando la mezcla final se hace para el embotellado.

D.O.: Valle de Casablanca

Análisis

Variedad:
Chardonnay

Alcohol: 13.5 %
pH: 3.29
Acidez total: 4.46 g/L
Azúcar Residual: 4.22 g/L

2021



NOTA DE CATA

Color: amarillo pálido, luminoso y brillante.

Aroma: Los aromas son de cítricos y otras frutas, que recuerdan a peras y manzanas, con ciertas notas cremosas resultantes de la fermentación en barricas francesas.

Sabor: abundantes notas frutales, cítricas y florales. Fresco, tenso y bien equilibrado.

Maridaje: ideal para acompañar pescados y mariscos, pescados fuertes y carne de ave blanca bastante aceitosa.

T°: 12°C.



WWW.MORANDE.CL



MORANDWINEGROUP