

MORANDÉ

SELECCIÓN DE VIÑEDOS



GRAN RESERVA

GEWÜRZTRAMINER | 2022

VALLE DE CASABLANCA

VIÑEDOS

El fruto de este vino proviene del viñedo Belén en el valle de Casablanca. Los suelos graníticos, y las clásicas nieblas matinales provenientes del Océano Pacífico, dan lugar a uvas frescas y muy aromáticas. Ubicado en el sector más bajo y más frío de la finca, en la orilla del embalse de Lo Ovalle. Las vides se colocan verticalmente y se podan. Las uvas son de color rosado intenso con pieles gruesas. La cosecha tiene lugar a principios de abril.

VINIFICACIÓN

Las temperaturas para la cosecha fueron más altas que el promedio, por lo que la cosecha se realizó con anterioridad, para mantener la frescura y los aromas típicos de la variedad. Una vez en la bodega, las uvas fueron trituradas en racimos completos. Después de prensar, el jugo se deja decantar en frío con el fin de obtener un mosto que es muy transparente. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada y el vino es filtrado y embotellado en una etapa temprana, lo que significa que toda la expresión de la fruta permanece viva.

NOTA DE CATA

Color: amarillo pálido, con matiz perlado.

Aroma: intensamente aromático, con notas a flores como azahares, rosas y jazmín y también frutas blancas como lichi y melón.

Sabor: de textura oleosa, posee cuerpo y un grato balance entre dulzor y frescor. Es persistente, equilibrado y muy fragante.

Maridaje: acompañar con aperitivos, charcutería, encurtidos finos, carnes blancas y postres en general.
T°: 12° C.

D.O.: Valle de Casablanca

Variedad:
Gewürztraminer

Análisis

Alcohol: 13.5 %
pH: 3.22
Acidez total: 3.84 g/L
Azúcar Residual: 5.95 g/L

2022



WWW.MORANDE.CL



MORANDWINEGROUP