

# MORANDÉ

## SELECCIÓN DE VIÑEDOS



# GRAN RESERVA

SAUVIGNON BLANC | 2022  
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. La cosecha tiene lugar a principios de abril.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano y se utilizan prensas neumáticas para obtener el mosto, que se decanta a bajas temperaturas para alcanzar la máxima claridad. Se fermenta con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a 10°-12°C, lo que le permite desarrollar todo su potencial varietal con notas cítricas pronunciadas. El vino permanece en sus finas lías hasta su embotellado para preservar su frescura y aumentar su volumen en el paladar.

D.O.: Valle de Casablanca

Variedad:  
Sauvignon Blanc

Análisis

Alcohol: 13 %  
pH: 3.28  
Acidez total: 4.21 g/L  
Azúcar Residual: 5.26 g/L

2022



### NOTA DE CATA

**Color:** amarillo brillante y luminoso.

**Aroma:** frutas cítricas como pomelo y lima, así como ligeras notas de hierbas frescas como hierba de limón y verbena de limón.

**Sabor:** Muy fresco y cítrico, jugoso, intensamente afrutado y mineral con buen volumen y un final largo.

**Maridaje:** excelente como aperitivo y con sushi y mariscos frescos.

**T°:** 7°-10°C.



WWW.MORANDE.CL



MORANDWINEGROUP