

MORANDE

Gran Reserva

Cabernet Sauvignon 2007



Comentarios de Degustación

Color rojo guinda, levemente purpurado, intenso y juvenil. En la nariz, es elegante con aromas a frutas frescas y especias, ligeramente a vainilla, predominando los aromas de frutas negras como ciruela, mora y cerezas. Se muestra como un vino de mucho cuerpo, de abundantes taninos aterciopelados, gordo, sabroso, largo, de persistencia y mucho equilibrio y buena complejidad de sabores. De gran potencial de guarda. Ideal para acompañar aves de caza, jabalí, conejo y carnes rojas en general.

Viñedos

La fruta proviene del viñedo San Bernardo ubicado en el Valle del Maipo, famoso por la producción de vinos tintos excepcionales. Los suelos aluviales y el clima seco proporcionan un microclima ideal para cultivar vinos tintos estructurados, largos y persistentes. Se aplica un riego juiciosamente para mantener el crecimiento equilibrado de la vid y lograr un ritmo de maduración constante. Es un viñedo de alta densidad, lo que permite tener bajas producciones por planta con alta concentración de color y sabores.

Vinificación

La fruta es cosechada manualmente para asegurar su llegada a la bodega en óptimas condiciones. Se realiza una selección manual de racimos y bayas, es despalillada y molida, dejando una porción alta de bayas enteras para dar mayor intensidad frutal al vino. Antes de la fermentación, el vino es macerado en frío. Una temprana y vigorosa extracción a inicios de la fermentación, es seguida por una más apacible para conservar la fruta y otorgar más cuerpo al vino. Luego, el vino tiene una maceración pelicular, de post fermentación antes del almacenaje en barricas de roble francés, donde se produce la fermentación maloláctica. Una vez completada la fermentación maloláctica, el vino es guardado y envejecido en las mismas barricas por 18 meses. Luego de envasado, reposa en bodegas refrigeradas por varios meses, antes de consumo.

Análisis

Alcohol:	14.0%
pH:	3.55
Acidez Total:	3.57 g/lt.
Azúcar Residual:	1.51 g/lt.



Churrasco de alcatra. Almoço em 05 de dezembro de 2010.