



Gran Reserva

GRAN RESERVA SINGLE VINEYARD
SYRAH - CABERNET SAUVIGNON
2013 - D.O. MAULE

Terroir & Equilibrio

El concepto

Lo mejor de nuestros terroirs. Elegancia, estructura y complejidad, caracterizan a esta línea, ya que reúnen cuidadosamente la interacción equilibrada del suelo, el clima, la variedad, el manejo controlado de los viñedos y los procesos enológicos de la bodega.

En el Viñedo

Proviene del viñedo 'La Concordia' ubicado en Cauquenes, valle del Maule. Sus suelos son de tipo graníticos, arcillosos terracota y el clima es seco y cálido. Lo que proporciona un lugar ideal para el cultivo de tintos estructurados, largos y persistentes. Se realiza una selección manual de racimos y bayas y se cosecha manualmente.

En la Bodega

Antes de la fermentación, el mosto es macerado en frío. Se realiza la fermentación y luego una maceración pedicular de post fermentación, el vino se guarda y envejece en barricas de roble americano por 14 meses.

En la Copa

Es de un rojo intenso y profundo con matices violeta, brillante y luminoso. En nariz presenta aromas a hierbas frescas, pimienta negra, frutos rojos y negros, ciruela, mora y algunos aromas cárnicos, tostado con notas a vainilla y dulce de leche. En boca es un vino de buen cuerpo, estructurado de agradables y complejos sabores, de potencia y taninos dulces, con una refrescante y equilibrada acidez, de larga persistencia. Acompaña muy bien todo tipo de carnes de caza, cordero, jabalí y carnes rojas. Temperatura de servicio sugerida: 16 °C.

Los datos

14,5% ~ Alcohol
3,16 ~ pH
4,34 g/L. ~ Acidez Total
2,94 g/L. ~ Azúcar Residual

MORANDÉ
Pioneering Spirit