



MORANDÉ
Espíritu Pionero

House of MORANDÉ



OBJETIVO DEL VINO:

El primer House se hizo en 1997, siendo las tres primeras cosechas de San Bernardo pero de un viñedo que hoy ya no existe. Nos dio tiempo para plantar y madurar el viñedo actual de donde hemos seguido haciendo este vino. Nuestro objetivo desde un inicio a sido reflejar el terroir del Maipo Alto, en particular, el sector de los pies del cerro Chena, el cual nos parece excelente para variedades bordoleses por su contenido de arcillas y presencia de gravas. Las uvas provienen de dos parcelas contiguas de Cab Sauvignon y Cab franc, por lo que comparten el tipo de suelo aluvial, perteneciente a la tercera terraza geológica del río Maipo, mismo suelo de algunos grande Cabernet Sauvignon de Puente Alto, pero por ser una zona un poco mas baja en el pie de monte de los Andes, presenta en promedio 2°C mas que el sector antes mencionado. El componente de Carignan, históricamente lo hemos usado en cosechas cálidas para aportar acidez y frescura en la mezcla final.



Ricardo Baettig
Winemaker Director Morandé





MORANDÉ
Espíritu Pionero

House of MORANDÉ



Viñedos

Se encuentra ubicado en San Bernardo, a los pies del cerro Chena, en el corazón del Valle del Maipo. Tiene una perfecta combinación de clima mediterráneo templado cálido, de verano seco y extendido. Sus suelos pertenecen a la tercera terraza aluvial del río Maipo, caracterizada por un horizonte de gravas y arcillas, determinantes en gran medida de la calidad de los grandes vinos del Maipo, con una estructura franca que permiten un profundo desarrollo de raíces. El viñedo podado a doble guyot, tiene un diseño de plantación de alta densidad con 7.000 plantas/ha, orientado de Norte a Sur 22,5° W.

El trabajo en la viña consiste en producir un número bajo de racimos por planta, dando como resultado una carga de poco menos de 1kg por planta en cabernet sauvignon y en torno al kg en el franc.

Características de la cosecha: Añada extremadamente cálida, seca y con extensos incendios en Chile. Además de ser un año de baja producción, con rendimiento en torno a las 3 y 5 ton/ ha. La cosecha se realizó el 3 de Marzo para Cabernet Sauvignon y 2 de Marzo Cabernet franc.

Sin embargo, esta es una añada que marca un cambio en el estilo de nuestro vino mas importante, en la búsqueda de fruta mas viva y alcoholes mas bajos, sin perder el carácter y la fuerza que lo caracterizan.

Vinificación

La cosecha a mano en cajas de 10 kg, con selección de la uva en el viñedo y posteriormente en la bodega, baya a baya. Luego de una maceración a 5°C por 3-4 días, se realiza la fermentación alcohólica con una vinificación tradicional de estilo bordelés a 26-28 °C, con maceración total de 5 semanas.

Una vez terminado este proceso, el vino se pone en barricas francesas 50% nuevas para su fermentación maloláctica y crianza por 18 meses. Se afina con clara de huevo, se decanta por dos meses y se envasa sin filtración. Por último, reposa en botella un año hasta su liberación.

Notas de Cata

Color: rojo granate, intenso.

Aroma: su perfume recuerda frutas rojas como frambuesa madura y guinda negra, con notas especiadas y una delicada torrefacción.

Sabor: en boca es de paso amplio, se abre mostrando su gran cuerpo y densidad. Muestra gran balance, con una estructura de taninos importantes, de gran fineza. Su final es suave, elegante y de larga persistencia.

Sugerencias de Consumo

T°: Temperatura de servicio 15-16 °C. Tiempo de evolución creciente hasta el 2025.

Maridaje: consumir preferentemente con gastronomía de carnes rojas, estofados, piezas de caza y en general una cocina de cocción lenta.

2017

Ensamblaje

Cabernet Sauvignon	77%
Cabernet Franc	16%
Carignan	7%

Análisis

Alcohol:	13,5%
pH:	3,4
Acidez Total:	4,08 g/L.
Azúcar Residual:	1,71 g/L.

