"Todo nuestro potencial y experiencia"

Gran Reserva

Carmenère | 2019

Valle del Maipo

Origen

Las uvas para este vino provienen del campo San Bernardo, ubicado en el Valle del Maipo. Este tradicional sector vitivinícola chileno presenta un clima de tipo mediterráneo templado, con veranos secos y cálidos, y lluvias que se registran principalmente en invierno. Sus suelos tienen un perfil pedregoso, con presencia de arena y arcilla, y son bajos en materia orgánica, por lo que las parras alcanzan un notable equilibrio y excelentes madureces.

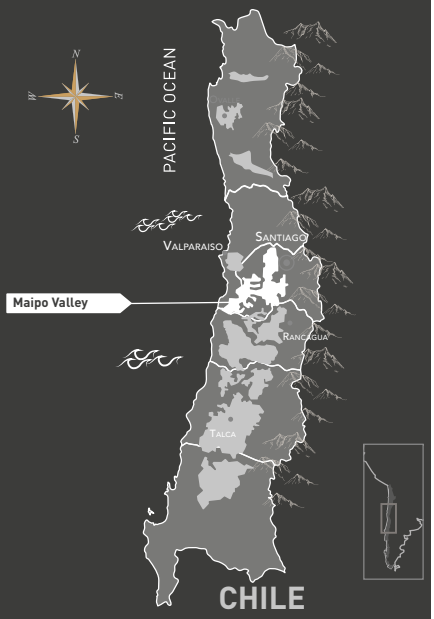
Vinificación

Luego de ser cosechadas a mano, las uvas se someten a una selección de racimos y bayas, y se fermentan de manera muy tradicional en estanques de acero inoxidable. Después de la fermentación y de largas maceraciones pre y post fermentativas (de tres a cuatro semanas), la crianza es de 80% en foudres de roble francés de 2.000 y 4.000 lts. y 20% en barricas nuevas de roble francés de 225 lts. donde realiza la fermentación maloláctica y se guarda por alrededor de 16 meses.

Nota de Cata

Color: rojo intenso, con matices violáceos.
Aroma: fresco e intenso a frutas que recuerdan la mora y el arándano, además de notas especiadas como pimienta negra, canela y granos de café tostado.
Sabor: Frutal, complejo y persistente a frutos negros, especies, chocolate, sabores terrosos y trufados, taninos masivos y aterciopelados.

T°: Servir a 16°C.
Maridaje: estofados, pastas, cremas, carnes blancas, cecinas, quesos jóvenes, y chocolate amargo.



Zone: Buin.
Sub Zona: San Bernardo.
Clima: mediterráneo semiárido, con una gran oscilación térmica entre el día y la noche.
Suelo: de origen aluvial y textura franco-arcillosa.

Origen:
Valle del Maipo ✓

Cepa:
Carmenère ✓

2019 ✓

Análisis:

Alcohol:	13.5	✓
pH:	3.45	✓
Acidez total:	3.54 g/L	✓
Azúcar Residual:	3.09 g/L	✓

MORANDE WINE GROUP

FT08112021

WWW.VISTAMAR.CL
VI-A-MORAND-S.A.