

CREOLE

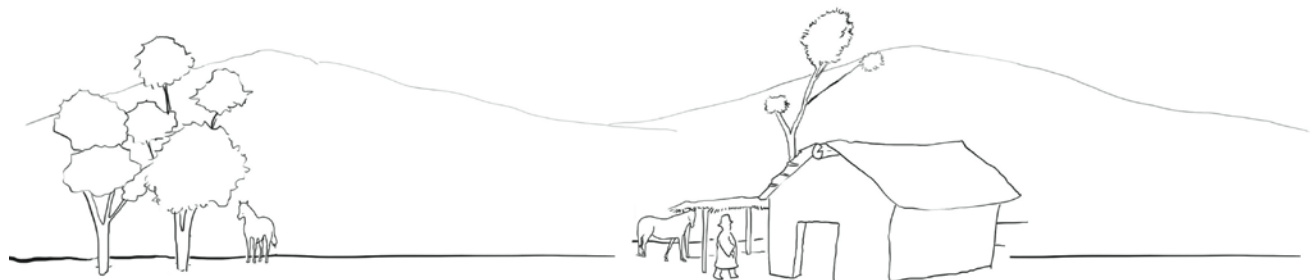
VINO HECHO A MANO

Criollo e inusual

Creole es un vino conceptualmente innovador, pero profundamente Criollo. Es fruto del descubrimiento mutuo de dos mundos ajenos que, a través de una botella, logra reflejar el placer de estar unidos y apreciar la nobleza y conocimiento que hay en esta tierra, dándola a conocer al mundo. Creole rescata la realidad campesina de su origen, a través de las uvas que lo componen: Cinsault y País del Secano Interior de Itata y Maule, dos cepas fuertemente arraigadas en la cultura y tradición de la zona. Su vinificación en maceración carbónica, nos entrega un vino de intensas características frutales que nos invitan a vivir una grata y profunda experiencia.



Ricardo Baettig
Director Enológico Vinos Morandé





CREOLE

VINO HECHO A MANO

Cinsault 85% / País 15%

Origen

Secano Interior

Son viñedos en cabeza baja. Las uvas están muchas veces tocando el suelo. Son viñedos muy naturales, regados por la lluvia y que maduran en la temporada. Las uvas Cinsault provienen de Quilo, pequeño pueblo vecino a Ranquil. Geográficamente es una zona de colinas suaves de la Cordillera de la Costa, el clima es fresco por su cercanía al océano Pacífico. Los suelos son granítico-arcillosos. El País proviene de Melozal, de un antiguo viñedo en cabeza alta, de suelos arcillo graníticos y de clima más cálido y seco. El Cinsault, llamado localmente “Cargadora” por su abundante producción y buena resistencia a las enfermedades, crece en esta zona rural rústica, que guarda al igual que el Maule, antiguas tradiciones de vida campesina.

Vinificación

Las uvas cosechadas en cajas de madera de 14 kilos se fermentaron a través de maceración carbónica. Un huevo de concreto 2.000 lts. de capacidad se llenó con racimos enteros de la uva, se calentó y mantuvo a 30°C por siete días, luego de lo cual se descubó y prensó en prensa hidráulica de canasto. El mosto-vino obtenido finalizó su fermentación en el mismo huevo donde había iniciado el proceso, con levaduras naturales. Gracias a la maceración carbónica las bayas de uva inician la fermentación en forma anaeróbica desarrollando los clásicos aromas intensamente frutales que se generan con esta técnica. Con la uva País se procedió de igual forma, pero se fermentó en barricas francesas de 5 y 6 usos. Tanto la Cinsault como País se prestan muy bien para esta técnica, el vino es fresco, más bien liviano, con notas frutales rojas como la frambuesa y también algo terrosas.

Guarda

Fermentado y criado en huevo de concreto y barricas francesas usadas, por un periodo de 6 meses.

Comentarios de degustación

Color: rojo frambuesa liviano.

Aromas: frutos rojos como frambuesa, guinda acida y ligeras notas terrosas y especiadas que recuerdan la canela.

Sabor: intensamente frutal, fresco, y suave de estructura. De cuerpo medio-liviano, invita a tomar una y otra copa.

Maridaje: pescados suaves, pastas y carnes blancas.

Tº de servicio: 14 °C.

Potencial de guarda: 4-5 años.

Análisis 2014

Alcohol: 13,5%

pH: 3,35

Acidez Total: 6,2 g/L

Azúcar Residual: 1,0 g/L

