BESTIARIO

VINO HECHO A MANO

CEPAS	COSECHA	ORIGEN
45% Marsanne 45% Roussanne - 10% Viognier	2021	Valle del Maule

Desafiando lo Establecido

Este vino nace con la idea de mostrar un vino blanco con mucho cuerpo. Para esto buscamos un terroir especifico de suelos aluviales y con condiciones naturales para el cultivo de variedades tintas, pensando en que el resultado fuera un vino blanco con características tintas, de variedades poco tradicionales y que mezcladas nos entregaran un gran vino. Para esto, trabajamos el viñedo ubicado en la zona de Loncomilla, valle del Maule, de manera de producir un racimo por planta, logrando una gran concentración de aromas y sabores. Luego cosechamos la uva en el momento exacto de equilibrio entre azucares y acidez para ser vinificada como uvas tintas, con 100% de bayas enteras, solo despalilladas y depositadas en un huevo de cemento, realizando una maceración pre-fermentativa de 3 días a 10°C. luego de lo cual realizamos la fermentación alcohólica mediante la adición de levaduras seleccionadas y realizando pisoneos diarios con la idea de extraer el máximo de aromas y taninos, logrando un vino único, muy elegante y con gran cuerpo

Denominación de Origen

Las uvas Marsanne y Roussanne provienen del Valle del Maule, sector de secano interior. El suelo es de origen aluvial, en donde encontramos arcillas rojas de origen granítico, de muy baja fertilidad natural. Estas condiciones de suelo y clima, hacen de este valle el ecosistema ideal para la producción de cepajes tintos, como Cabernet Sauvignon y Carignan. En este caso se desarrollan muy bien variedades blancas, como Marsanne y Roussane, las cuales presentan una gran concentración de aromas y taninos. El Viognier proviene de Casablanca, valle con influencia marítima muy marcada y los viñedos están ubicados en el sector lo Ovalle, con suelos permeables de poca profundidad.

Vinificación

La uva es cosechada en forma manual para asegurar que llegue en buenas condiciones a la bodega. Se separa del escobajo y luego ingresan a un huevo de cemento todas las variedades juntas, con un 100% de bayas enteras, sin prensar. Luego se realiza una maceración fría por 3 días y posteriormente se realiza la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, con temperaturas entre 14º - 16 º C, con la finalidad de obtener el máximo de aromas y concentración en boca, además de mostrar una fresca acidez y gran persistencia. El vino estuvo en contacto con sus pieles por 6 meses, para luego ser prensado y guardado nuevamente en huevo de cemento hasta ser envasado.

Guarda

En huevos de concreto por 9 meses.

Nota de Cata

Color: amarillo intenso, limpio, luminoso y brillante.
Aroma: presenta aroma a manzana, flores blancas y lima.
Sabor: en boca es fresco, jugoso, elegante. Con taninos potentes y gran persistencia.
Tº de Servicio: 16°C.
Maridaje: cebiches, sushi, ensaladas y antipasto.
Potencial de Guarda: hasta 5 años.

✔ D.O.: Valle del Maule ✔ 2021 Cosecha

Cepas: ✔
45% Marsanne
45% Roussanne
10% Viognier

Análisis

Alcohol:	13.5 %	✔
pH:	3.33	✔
Acidez Total:	3.93 g/L	✔
Azúcar Residual:	2.94g/L	✔

MORANDE ADVENTURE · MORANDE ADVENTURE ·

FT24062022