

MORANDÉ  
Premium Wines - Chile



### Pionero

Sauvignon Blanc 2011

#### Viñedos

Las uvas provienen del Valle de Curicó. Los suelos son de origen aluvial, de fertilidad media y con buen drenaje, esto conjugado a un clima Mediterráneo nos permite producir uvas con carácter frutoso, fresco, de mucha tipicidad y acidez sostenida. La uva se cosecha manualmente en su exacto punto de madurez.

#### Vinificación

Las uvas se prensan y luego el jugo es decantado a bajas temperaturas obteniendo una claridad excepcional. Luego es fermentado con levaduras seleccionadas en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 10 y 12 °C, lo que permite desarrollar todo el potencial varietal, con notas cítricas y frutosas como duraznos, pera y flores blancas. El vino se mantiene sobre sus borras finas hasta la embotellación preservando su frescura y aumentando su cremosidad y volumen en la boca.

#### Notas de Cata

**Color:** amarillo pálido verdoso y luminoso.

**Aroma:** a frutos tropicales combinados con flores silvestres y toque herbacio.

**Sabor:** rica acidez, muy fresco y frutal, con un cuerpo equilibrado.

#### Sugerencias de Consumo

**Tº:** Servir a 7° C.

**Maridaje:** Acompaña ceviche, pescados grasos como salmón, atún o mero, además de jamones, risottos, pastas y quesos frescos.

#### Valle de Curicó



#### Maridaje



Ceviche

#### Análisis

Alcohol:	13%
pH:	3,18
Acidez Total:	4.50 g/lt.
Azúcar Residual:	3.0 g/lt.

Lanche no vôo LAN Santiago/São Paulo em 16/04/2012.