

MORANDÉ

Gran Reserva

Syrah 2007

**Comentarios de Degustación**

Vino de color rojo intenso y denso, brillante y luminoso. En nariz es intenso, con aromas a pimienta negra, y otras especies como clavo de olor y canela, frutos rojos y negros, ciruela, mora y algunos aromas carneos. En la boca es un vino de gran cuerpo, muy estructurado, de agradables y complejos sabores, de potencia y taninos dulces, con una refrescante y equilibrada acidez, de larga persistencia. Acompaña muy bien piezas de caza menor, cordero, jabalí y carnes rojas en general.

Viñedos

La fruta proviene del viñedo de la Loncomilla ubicado en San Javier, Valle del Maule, famoso por la producción de vinos tintos excepcionales. Sus suelos son de tipo graníticos, arcillosos terracota y el clima es seco y cálido, proporcionando así un microclima ideal para cultivar tintos estructurados, largos y persistentes. Es un viñedo sin irrigación, de 59 años, lo cual permite la producción de vinos de gran expresión.

Vinificación

La fruta es cosechada manualmente para asegurar su llegada a la bodega en óptimas condiciones. Se realiza una selección manual de racimos y bayas, luego es despallada y molida, dejando una porción alta de bayas enteras para dar mayor frutuosidad al vino. Antes de la fermentación, el mosto es macerado en frío. Una temprana extracción vigorosa fue seguida por una más apacible para conservar la fruta y otorgar más cuerpo al vino. Luego, el vino tiene una maceración pelicular de post fermentación antes del almacenaje en barricas de roble americano, donde se produce la fermentación maloláctica y el vino es guardado y envejecido en las mismas barricas por 14 meses.

Análisis

Alcohol:	14.5%
pH:	3.36
Acidez Total:	3.93 g/lt.
Azúcar Residual:	1.55 g/lt.



*Entrecote grelhado, com legumes e arroz.
Jantar em 10 de outubro de 2010 com Filhotes .*