

LATE HARVEST

LATE HARVEST
SAUVIGNON BLANC
2015 - D.O. CASABLANCA

Artesanía & Delicadeza

El Concepto

Es un vino de artesanía, de tradición, de respeto al tiempo de los procesos, de paciente cariño y de gran esperanza de perfecto logro.

En el Viñedo

Proviene del viñedo 'El Ensueño', en el frío sector de Lo Ovalle, en Casablanca. La cosecha 2015, fue afectada por neblinas húmedas provenientes del Océano Pacífico durante el periodo de madurez y recolección de uvas, las que seguidas de días fríos, permitió el lento desarrollo de la pudrición noble por botrytis cinerea. Este fenómeno no es usual en la zona, por lo que producimos este tipo de vino sólo cuando contamos con estas condiciones. Su cosecha es manual y en el campo se seleccionan los racimos con el hongo en forma evidente.

En la Bodega

En la bodega se realiza una segunda selección de racimos. Las uvas se prensan en prensas hidráulicas de canasto, obteniendo un mosto de gran calidad, el cual es decantado y posteriormente fermentado en barricas de roble francés usadas, donde se realiza una guarda de al menos 9 meses en barrica y 2 meses en botella.

En la Copa

Visualmente este Late presenta un color amarillo oro muy brillante. En nariz, se encuentran delicados aromas a miel, pasas, membrillo, melón, jazmín y azahares. Mientras que en boca hay equilibrio entre dulzor y acidez, denso persistente, con aromas a confituras de frutas.

Ideal si se marida con queso azul, terrinas, paté de hígado o bien con postres de frutas.

Delicioso como bajativo.

Temperatura de servicio sugerida: 12°C.

Los Datos

12% ~ Alcohol

3,08 ~ pH

4,61 g/L. ~ Acidez Total

121,11 g/L. ~ Azúcar Residual



MORANDÉ
Pioneering Spirit