

Morandé ~ Pionero Carmenère Reserva



Terroir en klimaat

Klei en leemgronden.

Het klimaat in Maipo Valley is warm en droog; enkel in de wintermaanden valt er veel regen. De Chileense wijnwet staat (druppel)irrigatie in de zomer toe om de druiven tijdens de groei van precies voldoende water te voorzien. De oogst vindt doorgaans in de laatste weken van maart plaats.

Vinificatie

Na de machinale oogst wordt 80% van de druiven geplet, de overige 20% laat men intact. Er vindt een koude maceratie (weking) plaats van drie dagen. De alcoholische gisting, waarbij geselecteerde gisten gebruikt worden, duurt ongeveer vijftien dagen en geschiedt op een gecontroleerde temperatuur van 25°C. om het frisse karakter van de Carmenèredruif te behouden.

Rijping

Zo'n 25% van de jonge wijn rijpt 6 maanden op gebruikte eiken vaten, de rest rijpt even zo lang op inox. Daarna wordt de wijn gebotteld.

De wijn

De Morandé Pionero Carmenère is violet-paarsrood van kleur. De wijn is rijk aan aroma's als bramen, verse kruiden en specerijen gelijk kaneel en kruidnagel. De smaak valt het best te omschrijven als fruitig met aantrekkelijke noten van vanille, rode vruchten en chocolade. Een fijne sappige structuur met zachte tannines, frisse zuren en een lange afdronk maken de beleving compleet.

Wijn & Spijs

De Morandé Pionero Carmenère is prima te combineren met allerhande pasta's, stoofschotels, mager rood en wit vlees of *pastel de choclo* – een Chileense mais/vlees pasteitje...

- HERKOMST:
Maule Valley, Chili
- OOGSTJAAR:
2017
- Druivenras:
100% Carmenère
- ALCOHOLPERCENTAGE:
13%
- INHOUD FLES:
75cl.
- SLUITING:
Schroefdop
- DRINKEN:
Nu—2021
- SERVEERTEMPERatuur:
16 tot 18° C.
- Artikelnummer:
41437

