

Morandé Gran Reserva Carmenere – Valle del Maipo, Chile

Un vino para disfrutar ahora o guardar durante los próximos 7 años.

Morandé es uno de los nombres que ayudó a reivindicar el Carmenere como la uva emblema de Chile. Esta variedad, originaria de Burdeos y desaparecida de Francia tras la filoxera, encontró su segunda vida en los valles chilenos, especialmente en el Maipo, donde la brisa andina y los suelos pedregosos permiten una maduración lenta y completa.

Este Carmenere proviene de viñedos plantados a los pies de la cordillera, sobre suelos aluviales y franco-arcillosos, a unos 500 metros de altitud. El clima cálido con noches frescas da como resultado un vino lleno de fruta negra madura, pero con una frescura que sorprende.

En nariz es una explosión de moras, pimentón asado y ciruelas, con notas sutiles de clavo, cacao amargo y eucalipto. En boca, es sedoso, con taninos redondos pero presentes, y un fondo herbal característico que es firma del Carmenere chileno.

Para maridar, pensemos en una cazuela de cordero con hierbas andinas o una lasaña de berenjenas con queso maduro. La textura carnosa del vino pide platos con cuerpo y umami.

En cuanto al maridaje emocional, este es un vino que habla de redescubrimiento y resiliencia, así que vamos con la versión unplugged de “The Man Who Sold the World” de Nirvana. Un cover que resignificó un clásico, igual que Chile hizo con esta uva olvidada.