



Gran Reserva

TERRANOBLE

CARIGNAN 2019

COMPOSICIÓN: 100% Carignan

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle del Maule, Melozal

SUELO: Los suelos del viñedo son pobres y de baja profundidad (terrazas aluviales), de origen granítico a base de cuarzo en su perfil. Zona de seco costero proclive a plantación y conducción en cabezas. Sólo se puede mover el suelo con caballos, por personas con gran experiencia que cada día cuesta más encontrar.

CLIMA: Secano costero, con altas temperaturas en verano y alta amplitud térmica.

VITICULTURA: Este carignan es fruto de una relación largo plazo con un productor del área de Melozal, (plantas de 1958) cuya finalidad es la de mantener las tradiciones, que han sido traspasadas de generación en generación y no intervenir en el manejo de estas parras viejísimas. Así tratamos de transmitir la botella el terroir y la autenticidad de esta Cepa.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva fue cosechada a mano el 20 de marzo, para luego ser llevada a la bodega, donde el total de la uva es despalillada y luego puesta en estanques de acero inoxidable y tinas abiertas para una maceración en frío de 7 días, con 10% de racimo entero. La fermentación alcohólica fue entre 23° y 25°C con extracciones suaves, durando entre 8 y 12 días. Luego, el vino tuvo una maceración post fermentativa de dos semanas. Al finalizar el encubado, fue directamente a cuba de cemento huevo y fudres sin tostar para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento fue de 10 meses según el lote.

GUARDA: 50% del vino en cuba de cemento huevo llamada "Dolia" y 50% fudres sin tostar por 10 meses.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 6 meses antes de comercialización

NOTAS DE CATA: De intenso y profundo color rojo, donde destacan aromas a frutas rojas frescas como guinda acida, hierbas de cocina como el tomillo, notas florales y minerales. En boca es un vino tenso, fresco y refrescante, con taninos filosos y salvajes, muy largo y persistente en boca, donde destaca el sabor de fruta y el lugar.

MARIDAJE: Lasaña de berenjenas, carnes, estofado, quesos fuertes y embutidos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir idealmente entre 15° y 16°C

POTENCIAL DE GUARDA: 5 a 6 años en condiciones óptimas

ALC: 13.7° | PH: 3,2 | ACIDEZ TOTAL: 6,78 g/L (C4H6O6) | 4,43 g/L (H2SO4) | AZÚCAR RESIDUAL: 2,8 g/L

www.terranooble.cl

CHILE