



CAI

CARMENERE ANDES 2016

COMPOSICIÓN: 100% Carmeneré

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua "Andes", Los Lingues.

SUELO: El viñedo de Los Lingues se encuentra en la entrada norte del valle, a los pies de la cordillera de los Andes, presentando suelos de origen coluvial, con formación de terrazas muy antiguas. Con profundidad media y alto contenido de materia orgánica. Primer perfil varía de textura franca a franco arcillosa-limosa, con presencia de piedras angulares en profundidad. Altura del viñedo 370 msnm.

CLIMA: Mediterráneo cálido sub húmedo, llegando a una temperatura media máxima de 29° a 32° en la tarde, pero refrescando rápidamente por corrientes provenientes de la cordillera, alta amplitud térmica, lo que favorece el color, la fruta fresca y mejor acidez.

VITICULTURA: Las uvas provienen del Valle de Colchagua, específicamente del sector de Los Lingues. Los cuarteles de los viñedos para este vino se encuentran a los pies de la Cordillera de los Andes, en un lugar con días cálidos y noches frescas, donde se logra expresar de buena forma la tipicidad de la cepa en este valle.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva es cosechada a mano el 28 de abril y luego llevada a la bodega, donde es despallada y se realiza selección manual de bayas y puesta en estanques de maderas abiertas para una maceración en frío por 7 días. La fermentación alcohólica es entre 25° y 26°C, con extracciones suaves, durando entre 8 y 12 días. Posteriormente el vino tiene una maceración post fermentativa de dos semanas, dependiendo del lote y de la degustación diaria de los vinos. Al finalizar el encubado va directamente a barricas de roble francés y fudres sin tostar para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento durante 14 meses según el lote.

GUARDA: 85% del vino en barrica nueva y segundo uso de Roble Francés y 15% fudres sin tostar por 14 meses.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 12 meses antes de la comercialización.

NOTAS DE CATA: Es un vino de un perfil fresco y refrescante con intensos aromas de frutas rojas, leves notas herbáceas y pimentón rojo que permiten reconocer la variedad y leves notas complejas de roble, siempre como un complemento de la fruta buscando complejidad.

En boca presenta un buen volumen con taninos redondos, cuyo balance está dado por su amplia entrada en boca, un final largo y buena persistencia. Manteniendo un buen frescor y alta grasitud.

MARIDAJE: Ideal para acompañar carnes, risotto o comidas condimentadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir idealmente entre 16° y 18°C.

POTENCIAL DE GUARDA: 6 a 8 años en condiciones óptimas.

PRODUCCIÓN ANUAL: 555 cajas [9 lt]

RENDIMIENTO: 6-7 ton/ha

|ALC: 14.1° |PH: 3,5 |ACIDEZ TOTAL: 5,62 g/L |AZÚCAR RESIDUAL: 2,8 g/L

TERRANOBLE

www.terranoble.cl

CHILE