



# CA2

## CARMENERÉ COSTA 2014

**COMPOSICIÓN:** 100% Carmeneré

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valle de Colchagua, Lolol.

**SUELO:** El viñedo de Lolol se encuentra a 40 kilómetros del océano y 10 m.s.n.m. Presenta suelos graníticos propios de la cordillera de la costa mezclados con arcillas y limos, con mediana profundidad y pobres en materia orgánica.

**CLIMA:** Mediterráneo templado con influencia costera, llegando a una temperatura media máxima de 28° a 30°C en la tarde, las mañanas pueden presentar brisas matinales. Menos oscilación térmica por la cercanía al océano.

**VITICULTURA:** Las uvas provienen del secano costero del Valle de Colchagua, específicamente del sector de Lolol. Los viñedos están plantados en laderas de suaves lomajes, en suelos de baja fertilidad y con la influencia costera de vientos y humedad que ingresan al valle durante las mañanas permitiendo una pausada maduración de las uvas, logrando así una muy buena versión de la cepa Carmeneré.

**COSECHA Y VINIFICACIÓN:** La uva es cosechada a mano a principios de Mayo y luego llevada a la bodega, donde es despalillada, se realiza selección manual de bayas y puesta en estanques de maderas abiertas para una maceración en frío por 5 a 6 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 una a dos semanas, dependiendo del lote y de la degustación diaria de los vinos. Al finalizar el encubado va directamente a barricas de roble francés para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento durante 14 meses según el lote.

**GUARDA:** 100% del vino en barrica nueva y de segundo uso de roble francés por 14 meses.

**GUARDA EN BOTELLA:** Mínimo 10 meses antes de comercialización.

**NOTAS DE CATA:** Es un Carmeneré elegante, muy frutal, que presenta una mezcla de frutas rojas y negras, sin notas herbáceas, pero con una buena frescura. En boca presenta una buena concentración y equilibrio, así como un buen volumen con taninos grandes y redondos y un largo final.

**MARIDAJE:** Ideal para acompañar carnes a la parrilla.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** Idealmente entre 16° y 18°C.

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

**PRODUCCIÓN ANUAL:** 1.500 cajas [9 lt]

**RENDIMIENTO:** 6-7 Ton/ha

| ALC: 14.0° | PH: 3,45 | ACIDEZ TOTAL: 5,96 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 2,42 g/L

TERRANOBLE

www.terranoble.cl

CHILE