

TERRANOBLE

DISIDENTE

CARIGNAN • MOURVEDRE
GARNACHA

2017

COMPOSICIÓN: 85% Carignan, 7,5% Mourvedre, 7,5% Garnacha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Nueva mezcla 'Mediterránea' con origen en el Valle del Maule (Melozal y San Clemente)

SUELO: Los suelos del Carignan y Mourvedre son pobres y de baja profundidad (terrazas aluviales), origen granítico a base de cuarzo en su perfil. Zona de secano costero. En cambio el suelo de la Garnacha es más profundo, con mayor contenido de arcilla y materia orgánica.

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

VITICULTURA: Este Carignan y Mourvedre son fruto de una relación a largo plazo con un productor de Melozal (plantas entre 60 a 100 años), con la finalidad de mantener las tradiciones que han sido traspasadas de generación en generación y no intervenir en el manejo de estas parras viejísimas. La Garnacha se encuentra en espaldera en nuestro campo La Higuera.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: El Carignan fue cosechado a mano la última semana de Febrero (muy temprano, para no perder intensidad frutal por el año cálido), el Mourvedre a mediados de Abril y la Garnacha a fines de Marzo; para luego ser llevada a la bodega, donde el total de la uva es despalillada y luego puesta en estanques de madera abiertos y tinajas de cerámica para una maceración en frío de entre 3 a 4 días. La fermentación alcohólica es entre 23°C y 25°C con extracciones suaves, durando entre 8 y 12 días. Luego, el vino tuvo una maceración post fermentativa de entre una a dos semanas, dependiendo del lote (tinajas 3 meses de maceración).

GUARDA: 85% del vino en fudre sin tostar (Carignan) y 15% en tinajas por 14 meses.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 8 meses antes de la comercialización.

NOTAS DE CATA: De intenso y profundo color rojo violáceo, destacan aromas a frutos rojos y negros, guinda ácida, ciertas notas especiadas como eneldo y tomillo y mineralidad. En boca es un vino fresco, jugoso, complejo, con una gran estructura y volumen. Presenta un perfecto equilibrio tanino-acidez.

MARIDAJE: Estofado, ratatouille, quesos fuertes y charcutería.

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

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

| ALC: 13.5°

| PH: 3,21

| ACIDEZ TOTAL: 7,16 g/L

| AZÚCAR RESIDUAL: 2,95 g/L



www.terranooble.cl

CHILE