

TERRANOBLE

DISIDENTE

CARIGNAN • MOURVEDRE
GARNACHA

2018



COMPOSICIÓN: 67% Carignan; 17% Mourvedre; 16% 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, 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 [viñedo Carignan plantado en 1958]. La Garnacha se encuentra en espaldera en nuestro campo La Higuera.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: El Carignan fue cosechado a mano el 6 de marzo, el Mourvedre el 25 de abril y la Garnacha el 5 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 5 a 6 días. La fermentación alcohólica es entre 23° 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). Levaduras nativas.

GUARDA: 67% del vino en fudre sin tostar (Carignan) y 33% en tinajas españolas por 14 meses.

GUARDA EN BOTELLA: 12 meses antes de la comercialización.

NOTAS DE CATA: De intenso y profundo color rojo violáceo, destacando las frutas rojas, guinda acida, cereza y frambuesa fresca, además de ciertas notas especiadas a tomillo y hierbas de cocina y mineralidad.

En boca es un vino refrescante, jugoso, complejo, con una gran estructura y volumen. Es una explosión de sabores que te hace salivar por mucho tiempo. Presenta taninos muy finos y elegantes. Vino con sentido de lugar.

MARIDAJE: Estofado, ratatouille, quesos fuertes y charcutería.

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

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

| ALC: 14.0°

| PH: 3,22

| ACIDEZ TOTAL: 6,97 g/L

| AZÚCAR RESIDUAL: 3,1 g/L