



TERRANOBLE

DISIDENTE

NARANJO

2019

COMPOSICIÓN: 92% Pinot Blanc, 6% Chardonnay y 2% Pinot Gris

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Casablanca, sector las Dichas.

SUELO: Suelos graníticos que después de un largo proceso de descomposición se transforman en arcillas coloradas pobres en materia orgánica, plantado en un cuartel con alta pendiente, lo que implica hacer manejos y cosecha diferenciada. Viñedo ubicado a 22 km del mar.

CLIMA: Mediterráneo frío sub húmedo, con predominio de brisa marina o niebla en periodo de maduración en la mañana, lo que favorece los aromas frutales. Nuestro viñedo está ubicado en el sector más frío de Casablanca.

VITICULTURA: Rendimientos de 8-9 t/ha. El cuartel 47^a de Pinot Blanc tiene infiltradas algunas plantas de Pinot Gris en su extensión, las cuales se cosecharon separadas para trabajarlas diferenciadas. En general se trabajó el follaje para mantener bastante cubierto sus racimos.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: Manual, la cosecha se realizó el 21 de febrero para el Pinot Blanc, el 8 de marzo el Pinot Gris y 13 de marzo el Chardonnay. Las uvas son cosechadas a primera hora de la mañana para aprovechar la niebla y mantener la fruta a baja temperatura. Se realizó selección de racimo y despalillado sin moler los granos, para posteriormente llenar las tinajas por gravedad donde fermentó con levadura salvaje. La maceración fue por 5 meses con sus pieles, sin control de temperatura, sin SO₂ y acidez natural. Pasados los 5 meses el vino se separó de sus orujos manteniéndolo en tinajas españolas más pequeñas para limpiarlo.

GUARDA: en tinajas de arcilla por 7 meses.

GUARDA EN BOTELLA: 10 meses antes de la comercialización.

NOTAS DE CATA: Aroma elegante, delicado, complejo y muy floral, donde destacan notas cítricas (piel de naranja y lima) membrillo, níspero, durazno, toques salinos y medicinal terroso. En boca tiene muy buena acidez y estructura, fuerza, largo, mineral, con un gran balance.

MARIDAJE: Pescados crudos, pulpo a la parrilla, ostras. También para disfrutar en una terraza.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir idealmente entre 10° y 12°C

POTENCIAL DE GUARDA: 4 a 5 años en condiciones óptimas.

| ALC: 11.5°

| PH: 3,27

| ACIDEZ TOTAL: 6,22 g/L

| AZÚCAR RESIDUAL: 1,45 g/L