



Gran Reserva

TERRANOBLE

CARMENERE 2017

COMPOSICIÓN: 100% Carmenere

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle del Maule

SUELO: A los pies de la cordillera de Los Andes, junto a la localidad de San Clemente, a 180 m.s.n.m., suelos arcillosos de origen volcánico y coluviales de profundidad media, con estratas rocosas en descomposición.

CLIMA: Mediterráneo húmedo, brisas matinales en el periodo de maduración, dando notas frescas y una gran tipicidad. Las tardes son cálidas alcanzando entre los 29° y 32°C en verano.

VITICULTURA: Producto de una selección de los mejores cuarteles, parras de más de 25 años y cuya producción es de 6 a 7 ton/ha.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva es cosechada a mano la segunda semana de abril y luego llevada a la bodega, despalillada y puesta en estanques de acero inoxidable para maceración en frío por 4 a 5 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. Después va a barricas de roble francés para realizar la fermentación maloláctica y guarda.

GUARDA: 75% del vino en barricas de roble francés de primer a tercer uso y 25% en fudres sin tostar, por 12 meses.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 6 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: Color rojo púrpura con matices azulados. En nariz presenta mucha fruta negra, notas especiadas, frescura y complejidad. En boca es concentrado, con taninos sucosos y redondos, además de una equilibrada tensión en acidez.

MARIDAJE: Ideal para acompañar asado de tira, risotto o comidas condimentadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Idealmente entre 15° y 16°C.

POTENCIAL DE GUARDA: 5 a 6 años en condiciones óptimas.

| ALC: 14.0° | PH: 3.62 | ACIDEZ TOTAL: 5.16 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 3.22 g/L

www.terranoBLE.cl

CHILE