



Gran Reserva

TERRANOBLE

CARMENERE 2018

COMPOSICIÓN: 100% Carmenerere

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle del Maule

SUELO: viñedo ubicado a los pies de la cordillera de los Andes, junto a la localidad de San Clemente, a unos 180 msnm. Sus suelos son arcillosos de origen volcánico y coluviales de profundidad media, con estratas rocosas en descomposición.

CLIMA: Mediterráneo húmedo, donde destacan brisas matinales en el periodo de maduración otorgándole al Carmenerere notas frescas y una gran tipicidad. Las tardes son cálidas alcanzando entre los 29°C y 32°C en la época de verano permitiendo una adecuada madurez.

VITICULTURA: Este Carmenerere es producto de una selección de los mejores cuarteles de nuestros primeros viñedos plantados en 1994, con parras que tienen 25 años y cuya producción es de entre 6 a 7 ton/ha.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva fue cosechada a mano el 2 y 3 de mayo y luego llevada a la bodega, donde fue despalillada y puesta en estanques de acero inoxidable para una maceración en frío por 4 a 5 días. La fermentación alcohólica fue entre 25°C y 26°C, con extracciones suaves, durando entre 8 y 12 días. Posteriormente el vino tuvo 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 y fudres para realizar la fermentación maloláctica. El envejecimiento durante 12 meses según el lote.

GUARDA: 70% del vino en barricas de roble francés de primer a tercer uso y 30% fudres sin tostar, por 12 meses.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 6 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: Presenta tonos de color rojo púrpura con matices azulados. En nariz posee una alta intensidad frutal, destacando frutas rojas y negras frescas, leves notas especiadas y menta fresca. En boca es un vino largo, jugoso, cremoso, con taninos redondos y buen cuerpo, sobresaliendo su frescor y agradable acidez que lo hace persistente.

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

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

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

| ALC: 14.4° | PH: 3,59 | ACIDEZ TOTAL: 5,30 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 3,5 g/L

www.terranooble.cl

CHILE