



Gran Reserva

TERRANOBLE

CABERNET SAUVIGNON 2017

COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Sauvignon (Los Lingues plantas masal y Los Cactus clon 169)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua.

SUELO: El viñedo Los Lingues, a los pies de la Cordillera de Los Andes, presenta suelos de origen coluvial, arcillosos, de profundidad media y alto contenido de materia orgánica. Los Cactus está en la zona intermedia del valle, a 43 km del océano, con suaves lomajes. Sus suelos son de origen aluvial, franco arenosos, bajo contenido de materia orgánica y en las zonas altas se presentan suelos graníticos.

CLIMA: Mediterráneo cálido sub húmedo, temperatura media máxima de 29° a 33°C, predominando vientos dirección sur-norte, los que ayudan a homogenizar las temperaturas de las bayas durante gran parte del día.

VITICULTURA: Su influencia de Andes y Costa entrega bases y suelos distintos que se traducen en un vino intenso y frutal:

Viñedos influencia Andes: suelos más profundos que se traducen en madurez más tardía, mayor grasitud y elegancia.

Viñedos influencia Costa: suelos más delgados y con más contenido de arena, aportan estructura, taninos arenosos y tensión en boca.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva de Los Cactus fue cosechada a mano entre la segunda y tercera semana Marzo y de Los Lingues primera semana de Abril; luego llevada a la bodega, despallada y puesta en estanques de acero inoxidable para una maceración en frío por 3 a 4 días. La fermentación alcohólica es entre 25° y 26°C, con extracciones suaves a través de pisoneos manuales, durando entre 8 y 12 días. A continuación una maceración post fermentativa de 1 a 2 semanas. Al finalizar el encubado va a barricas de roble francés y fudres sin tostar para realizar la fermentación maloláctica y guarda.

GUARDA: 70% en barrica francesa de primer a tercer uso y 30% en fudre sin tostar, por 12 meses.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 6 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: De color rojo rubí profundo presenta una nariz intensa, elegante y marcada por frutas rojas frescas, berries y cerezas, como también ciruela, complementada con ciertas notas herbales y leve mentol. En boca es estructurado, fresco, graso, con taninos elegantes y aterciopelados y con un largo y persistente final.

MARIDAJE: Ideal con una carne de cocción lenta o un lomo a la parrilla.

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

|ALC: 14.0° |PH: 3,60 |ACIDEZ TOTAL: 5,21 g/L |AZÚCAR RESIDUAL: 3,4 g/L

www.terranoble.cl

CHILE