



# *Gran Reserva*

## TERRANOBLE

### CABERNET SAUVIGNON 2018

**COMPOSICIÓN:** 100% Cabernet Sauvignon Valle de Colchagua (70% plantas masales Los Lingues y 30% Marchigüe clon 169)

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valle de Colchagua (viñedos Los Lingues 370 msnm y Los Cactus 220 msnm)

**SUELO:** En la entrada norte del valle y a los pies de la Cordillera de los Andes, el viñedo Los Lingues presenta suelos de origen coluvial, arcillosos con profundidad media y alto contenido de materia orgánica. Los Cactus está ubicado en Marchigüe, con suaves lomajes y a 43 km del océano. Estos suelos son de origen aluvial, franco arenosos, con bajo contenido de materia orgánica y suelos graníticos en las zonas altas.

**CLIMA:** Mediterráneo cálido subhúmedo, llegando a una temperatura media máx. de 29° a 33°C, predominando vientos dirección sur-norte 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 primera y segunda semana de Abril y la de los Lingues entre la segunda y tercera semana de Abril. Luego es llevada a la bodega, despalillada y puesta en estanques de acero inoxidable para una maceración en frío por 4 a 6 días. La fermentación alcohólica es entre 25° y 26°C, con extracciones suaves a través de pisoneos manuales, durante 8 a 12 días. Maceración post fermentativa de 2 semanas, dependiendo del lote. Luego del encubado va directamente a barricas de roble francés y fudres sin tostar para la fermentación maloláctica y envejecimiento.

**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 y jugosas como berries y cerezas, complementada con ciertas notas herbales y leve mentol. En boca es estructurado, graso, fresco y refrescante, con taninos elegantes, donde se busca un Cabernet que destaque su acidez, tensión y boca afilada por sobre la concentración y dulzor de frutas maduras.

**MARIDAJE:** Ideal con una carne de cocción lenta o un lomo a la parrilla, también con quesos maduros.

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

| ALC: 14.2° | PH: 3,65 | ACIDEZ TOTAL: 5,21 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 3,5 g/L