



Gran Reserva

TERRANOBLE

MERLOT 2018

COMPOSICIÓN: 100% Merlot

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. Para esta variedad tratamos de evitar cualquier tipo de estrés por tanto, los cuarteles elegidos son los que presentan mayor profundidad y capacidad de retención de humedad.

CLIMA: Mediterráneo húmedo, donde destacan brisas matinales en el periodo de maduración otorgándole al Merlot notas frescas y alta acidez. Las tardes por su lado son cálidas alcanzando entre los 29°C y 32°C en la época de verano. La cosecha 2018 fue un año normal permitiendo realizar una cosecha más tarde.

VITICULTURA: Este Merlot es producto de una selección de los mejores cuarteles de nuestros primeros viñedos plantados, con parras que tienen ya más de 25 años y cuya producción es de alrededor de 7 a 8 ton/ha.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva fue cosechada a mano hasta el 14 de marzo, y luego transportada a la bodega, donde el total de la uva fue despallada y luego puesta en estanques de acero inoxidable para una maceración en frío de entre 6 a 7 días, con un 5% de racimos enteros. La fermentación alcohólica fue entre 25°C y 26°C con extracciones suaves, durando entre 8 y 12 días. Luego, el vino tuvo una maceración post fermentativa de entre una a dos semanas dependiendo del lote. Al finalizar el encubado, fue directamente a barricas de roble francés y fudres sin tostar para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento por 10 meses según el lote.

GUARDA: 50% del vino en barricas de roble francés de segundo y tercer uso por 10 meses y el 50% en fudres sin tostar.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 6 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: De tonos color rojo rubí, este Merlot presenta una interesante complejidad en nariz; con una alta intensidad a frutas rojas frescas y una delicada nota herbal, pero muy fresco y elegante. En boca es concentrado, amplio, con taninos firmes y alta acidez.

MARIDAJE: Ideal para disfrutar con pastas como; ravioles rellenos o un risotto de callampas secas.

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

POTENCIAL DE GUARDA: 6 a 8 años en condiciones óptimas.

|ALC: 14.2° |PH: 3,38 |ACIDEZ TOTAL: 5,81 g/L |AZÚCAR RESIDUAL: 2,6 g/L

www.terranoble.cl

CHILE