

LAHUEN

CABERNET SAUVIGNON /
SYRAH / PETIT VERDOT / CABERNET FRANC
2018

*Lahuen representa la más alta expresión de cada cosecha:
un ensamblaje que varía año a año entregándonos una cuidada selección
de nuestras mejores variedades vinificadas.*



COMPOSICIÓN: 70% Cabernet Sauvignon, 11,5% Syrah, 10% Carmenere, 6% Cabernet Franc y 2,5% Malbec.

ORIGEN: Maipo-Colchagua

VITICULTURA: El Cabernet Sauvignon proviene de viñedos ubicados a los pies de los Andes, específicamente en Maipo Alto y los Lingues, aportando notas a frutas rojas, taninos grandes y redondos, elegancia y estructura. El Cabernet Franc proviene de Puente Alto, aportando estructura, elegancia y salinidad. El Syrah, Carmenere y Malbec son de Colchagua. El Syrah aporta fruta roja, acidez y color; el Carmenere entrega complejidad, suavidad y taninos redondos y el Malbec nos entrega gratitud, fruta y notas florales.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva fue cosechada a mano en cajas de 10 kg, entre el 27 de marzo y el 25 de abril y luego llevada a la bodega, donde es despallada. Se realizó una selección manual de bayas pasando a estanques de maderas abiertos para una maceración en frío por 6 a 8 días. La fermentación alcohólica es entre 25° y 28°C, dependiendo de la variedad. La extracción se realiza en forma individual, degustando todos los días para definir los trabajos de remontaje o pisoneos, durando entre 8 y 12 días. Posteriormente el vino tiene una maceración post fermentativa de una a dos semanas, dependiendo del lote. Al finalizar el encubado va directamente a barricas de roble francés y fudres de 2.000 a 3.500 lt para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento durante 18 meses según el lote. La mezcla se realiza una vez cumplida la crianza en barrica. Fechas de cosecha: Cabernet Sauvignon: Maipo entre 10 y 18 de Abril; Los Lingues 12/04. Syrah 27/03. Carmenere 25/04. Cabernet Franc y Malbec 06/04.

GUARDA: 75% del vino en barrica de 1° y 2° uso de Roble Francés y 25% en fudres por 18 meses.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 12 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: De color rojo profundo, en nariz es complejo, intenso y elegante. Se pueden apreciar muchas frutas rojas maduras, cassis y ciertas notas mentoladas y especiadas.

Es un vino denso y concentrado, con taninos pulidos, maduros y sedosos, muy bien integrados con una rica acidez que aporta jugosidad y frescor. El Cabernet Franc aporta una firme estructura, pero elegancia y complejidad en la mezcla, además de conferir buen potencial de guarda.

Cada variedad aporta un rol único en la mezcla.

MARIDAJE: Es un vino altamente gastronómico, para acompañar diferentes cocinas del mundo y todo tipo de carnes asadas o a la parrilla.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir idealmente entre 16° y 18°C.

POTENCIAL DE GUARDA: 8 a 10 años en condiciones óptimas.

www.terranoble.cl

CHILE

| ALC: 14,4° | PH: 3,55 | ACIDEZ TOTAL: 5,36 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 3,2 g/L