



Reserva TERRANOBLE

CARMENERE 2019

VIÑEDO COLCHAGUA – LOS CACTUS

Los Cactus, ubicado en el Valle de Colchagua, presenta suelos aluviales, donde en algunos sectores del viñedo se puede observar la influencia de la Cordillera de la Costa con sus suelos graníticos de bajo contenido de materia orgánica.

Considerando estas características vitivinícolas, el año 2010 se plantó en este valle aprovechando las temperaturas que permiten una buena madurez de cepas tintas, buenos rendimientos y calidad.

VENDIMIA

La vendimia 2018–2019 en el Valle de Colchagua registró precipitaciones más bajas que el promedio histórico durante toda la temporada de crecimiento y las temperaturas primaverales también las que fueron aumentando hacia noviembre, alcanzando los promedios históricos. Durante febrero la madurez de las bayas se aceleró dando paso a una vendimia cosechada tempranamente. Se obtuvieron buen rendimientos y alta concentración de la fruta.

VINIFICACIÓN

La uva de nuestro Carmenera Reserva 2019 fue cosechada a mano, recepcionada y puesta en cubas de acero inoxidable donde realizó su proceso fermentativo. Tuvo una maceración pre fermentativa por 3 días para luego fermentar a 25 – 27°C con remontajes suaves mientras estuvo fermentando. Tras la fermentación se expuso a una maceración post fermentativa por 1 semana para su posterior prensado. Un 50% de la mezcla tuvo contacto con madera durante 6 meses buscando complejidad en el vino.

MARIDAJE

Pastel de choclo.

| ALC: 14,0° | PH: 3,65 | ACIDEZ TOTAL: 3,28 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 3,22 g/L