

PROYECTO CARMENERE CA DE TERRANOBLE ENTRE LOS 8 MEJORES CARMENERE DEL REINO UNIDO



En un reciente reportaje de Patrick Schmitt sobre la cepa carmenere en la internacionalmente reconocida revista **Drinks Business** del Reino Unido, nuestros vinos carmenere CA1 Andes y CA2 Costa de la cosecha 2017 fueron seleccionados entre los 8 mejores carmenere de Chile con 93 puntos cada uno, el más alto puntaje otorgado. Desde nuestra fundación hace más de 26 años en el Valle del Maule, hemos estado agradecidos, orgullosos y comprometidos con el Carmenere. Este importante reconocimiento nos hace reforzar nuestra tarea y seguir comprometidos con esta variedad hacia el futuro por venir.



Marcelo García, Enólogo y Pedro Vega, Viticultor



CA1 ANDES 2017

Sobrio en nariz, despliega notas de cerezas rojas y negras, además de un toque de cedro. En el paladar tiene un carácter más abierto, con berries rojos suavemente carnosos y maduros, un toque de aceitunas negras, algo de zarzaparrilla roja, cedro y taninos secos, como de tiza, los que cubren el paladar. Es persistente y de buen frescor, con intensos y maduros frutos rojos que compensan bien su final seco y de buen agarre. Un tinto bueno, persistente y estructurado.

CA2 COSTA 2017

Intensamente aromático, con abundantes berries negros, cerezas negras y un toque de hoja de zarzaparrilla negra. En boca es suave, de taninos finos y con matices de fruta negra, algo de cerezas rojas, un toque de hoja de zarzaparrilla negra y también un poco de ortiga, que le entrega frescor a su sabor. Luego viene un encantador, largo y fresco final que lo muestra como un vino frutal pero elegante, con algunas notas de caja de habanos, pero no madera dulce. Es impresionante, contenido, todavía joven y bien estructurado.