



Gran Reserva

TERRANOBLE

CARMENERE 2017

COMPOSICIÓN: 100% Carmenere

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle del Maule

SUELO: A los pies de la cordillera de Los Andes, junto a la localidad de San Clemente, a 180 m.s.n.m., suelos arcillosos de origen volcánico y coluviales de profundidad media, con estratas rocosas en descomposición.

CLIMA: Mediterráneo húmedo, brisas matinales en el periodo de maduración, dando notas frescas y una gran tipicidad. Las tardes cálidas de verano (entre los 29° y 32°C) permiten una adecuada madurez.

VITICULTURA: Producto de una selección de los mejores cuarteles, parras de más de 25 años y cuya producción es de 6 a 7 ton/ha.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva es cosechada a mano entre el 10 y 12 de Abril y luego llevada a la bodega, despalillada y puesta en estanques de acero inoxidable para maceración en frío por 3 a 4 días. La fermentación alcohólica es entre 24° y 25°C, con extracciones suaves, durando entre 8 y 12 días. Posteriormente el vino tiene una maceración post fermentativa de una a dos semanas. Después va a barricas de roble francés y fudres para realizar la fermentación maloláctica y guarda.

GUARDA: 75% del vino en barricas de roble francés de primer a tercer uso y 25% en fudres sin tostar, por 12 meses.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 6 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: Presenta tonos de color rojo púrpura con matices azulados. En nariz posee alta complejidad, destacándose frutas negras frescas, notas especiadas y leve menta fresca. En boca es concentrado, cremoso, con taninos redondos y buen cuerpo, además de una equilibrada tensión en acidez.

MARIDAJE: Ideal para acompañar asado de tira, risotto o comidas condimentadas.

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

POTENCIAL DE GUARDA: 5 a 6 años en condiciones óptimas.

| ALC: 14.0° | PH: 3,62 | ACIDEZ TOTAL: 5,20 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 3,2 g/L

www.terranoble.cl

CHILE