

# LAHUEN

**CARMENERE / CABERNET SAUVIGNON / SYRAH /  
PETIT VERDOT / MERLOT  
2014**

*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:** 45% Carmenere, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 10% Petit Verdot, 10% Merlot.

**VITICULTURA:** Las uvas Carmenere provenientes de viñedos ubicados a los pies de los Andes, en la localidad de San Clemente [Valle del Maule] aportan fruta negra, taninos grandes y redondos. El Cabernet Sauvignon de Maipo Alto entrega elegancia y estructura. El Syrah, Petit Verdot y Merlot son de Colchagua, donde el Syrah aporta frutas rojas, acidez y color, el Petit Verdot se presenta como la columna vertebral de la mezcla y el Merlot provee frescura a través de su fruta fresca.

**COSECHA Y VINIFICACIÓN:** La uva es cosechada a mano en cajas de 10 kilos, desde mediados de Abril a principios de Mayo y luego llevada a la bodega, donde es despalillada, se realiza selección manual de bayas y puesta en estanques de maderas abiertas para una maceración en frío por 5 a 6 días. La fermentación alcohólica es entre 25° y 28°C, dependiendo la variedad, con extracciones suaves, durando entre 8 y 12 días.

Posteriormente el vino tiene una maceración post fermentativa de una a dos semanas, dependiendo del lote y de la degustación diaria de los vinos. Al finalizar el encubado va directamente a barricas de roble francés 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.

**GUARDA:** 100% del vino en barrica nueva de roble francés por 18 meses.

**GUARDA EN BOTELLA:** Mínimo 12 meses antes de comercialización.

**NOTAS DE CATA:** De color rojo violeta profundo, en nariz es complejo, intenso y elegante. Se pueden apreciar frutas rojas y negras, notas a mora, ciruela, frutos secos y ciertas notas especiadas. Una perfecta integración con la madera, la que aporta notas a chocolate bitter.

En boca tiene buen volumen, estructura, grasitud, taninos sedosos y largo final. Destacan sus taninos maduros, redondos y sucrosos, muy bien integrados con una rica acidez que aporta jugosidad y frescor. El Petit Verdot aporta buena estructura, confiriéndole buen potencial de guarda.

**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:** 6 a 8 años en condiciones óptimas.

**PRODUCCIÓN ANUAL:** 1.000 cajas [9 lt]

**RENDIMIENTO:** Entre 5 a 7 Ton/ha en promedio, dependiendo de las variedades.

| ALC: 14.0° | PH: 3,45 | ACIDEZ TOTAL: 6,45 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 2,29 g/L



TERRANOBLE

www.terranooble.cl

CHILE