



RESERVA ESPECIAL

# TERRANOBLE

## CABERNET SAUVIGNON 2017

**COMPOSICIÓN:** 95% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valle de Colchagua, viñedo Los Lingues

**SUELO:** Este viñedo se encuentra a los pies de la cordillera de los Andes, presentando suelos de origen coluvial, suelos arcillosos con profundidad media y alto contenido de materia orgánica.

**FECHA DE COSECHA:** Mediados de Abril.

**VITICULTURA:** Las uvas de Los Lingues presentan frutas rojas frescas y taninos suaves y redondos, además de frescor debido a los vientos de la cordillera de los Andes que ayuda a bajar a la temperatura en la tarde noche, favoreciendo su color y fruta fresca.

**GUARDA:** 50% del vino en madera de roble de segundo a quinto uso por 10 meses.

**NOTAS DE CATA:** El vino presenta un color rojo rubí oscuro. En nariz destacan notas a fruta roja madura como ciruela, casis y leves notas a cedro. Largo, de buen volumen en boca y taninos que sostienen una estructura firme.

**MARIDAJE:** Ideal para acompañar masas, carnes rojas de todo tipo o para disfrutar por sí solo.

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

| ALC: 14,0° | PH: 3,56 | ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 3,4 g/L

www.terranooble.cl

CHILE