



# *Gran Reserva*

# TERRANOBLE

## CARMENERE 2016

**COMPOSICIÓN:** 100% Carmenere

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valle del Maule, viñedo La Higuera

**SUELO:** Cercano a 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 son cálidas alcanzando entre los 29° y 32°C en verano.

**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 la tercera semana 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 25° y 26°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 para realizar la fermentación maloláctica y guarda.

**GUARDA:** 85% del vino en barricas de roble francés de primer a tercer uso y 15% en fudres sin tostar, por 12 meses.

**GUARDA EN BOTELLA:** Mínimo 6 meses antes de comercialización.

**NOTAS DE CATA:** Tonos de color rojo púrpura con matices azulados. En nariz posee alta complejidad, destacando frutas negras maduras, notas especiadas y suaves notas a chocolate bitter y hoja de tabaco. En boca es concentrado, con taninos sucrosos y redondos, 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: 3,53 | ACIDEZ TOTAL: 5,44 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 3,11 g/L

[www.terranooble.cl](http://www.terranooble.cl)

**CHILE**