



Gran Reserva TERRANOBLE

CABERNET SAUVIGNON 2016

COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Sauvignon

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua, viñedos Los Lingues y Los Cactus.

SUELO: El viñedo Los Lingues, a los pies de la Cordillera de Los Andes, presenta suelos de origen coluvial, arcillosos, de profundidad media y alto contenido de materia orgánica. Los Cactus está en la zona intermedia del valle, a 43 km del océano, con suaves lomajes. Sus suelos son de origen aluvial, franco arenosos, bajo contenido de materia orgánica y en las zonas altas se presentan suelos graníticos.

CLIMA: Mediterráneo cálido sub húmedo, temperatura media máxima de 29° a 33°C, predominando vientos dirección sur-norte lo que ayuda a homogenizar las temperaturas de las bayas durante gran parte del día.

VITICULTURA: Su influencia de Andes [Los Lingues] y Costa [Los Cactus] entrega bases y suelos distintos que se traducen en un vino intenso.

Viñedos influencia Andes: suelos más profundos que se traducen en madurez más tardía, mejor boca y grasitud.

Viñedos influencia Costa: suelos más delgados y con más contenido de arena, aportan estructura, taninos más duros y rústicos.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva es cosechada a mano las primeras semanas 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 1 a 2 semanas. Al finalizar el encubado va a barricas de roble francés para realizar la fermentación maloláctica y guarda.

GUARDA: 75% en barrica francesa de primer a tercer uso y 25% fudre sin tostar, por 12 meses.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 6 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: Color rojo rubí profundo; nariz intensa, elegante y de muy buena complejidad, marcada por frutas rojas frescas en complemento con notas herbales y leve mentol. En boca es estructurado, fresco, con grasitud y taninos aterciopelados con un largo y persistente final.

MARIDAJE: Ideal para acompañar una carne de cocción lenta a la olla o un lomo a la parrilla.

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

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