



RESERVA ESPECIAL

# TERRANOBLE

## CARMENERE 2017

**COMPOSICIÓN:** 95% Carmener, 5% Merlot

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

**SUELO:** Suelo franco arenoso con presencia de granito en profundidad, propio de suelos de la cordillera de la Costa. Profundidad 0,8 - 1 m., fertilidad media a baja.

**FECHA DE COSECHA:** Tercera semana de Abril.

**VITICULTURA:** Las uvas se obtuvieron en el Valle de Colchagua sector Marchigüe, zona cálida que permite una óptima madurez para el cultivo del Carmener, presentando tardes y noches frescas las que otorgan una alta intensidad frutal, buen color y vinos frescos, además de muy buena tipicidad para el cepaje.

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

**NOTAS DE CATA:** Este Carmener presenta un atractivo color rojo violeta. Destaca en sus notas la fruta madura como mora, ciruela, especias y paprika. En boca presenta notas frutales y frescas, con una acidez equilibrada, buen volumen y estructura, además de taninos suaves y redondos.

**MARIDAJE:** Ideal para acompañar un cordero u otras carnes a la parrilla, también comida chilena como pastel de choclo y porotos granados.

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

| ALC: 14.0° | PH: 3,50 | ACIDEZ TOTAL: 5,33 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 3,3 g/L

www.terranooble.cl

CHILE