

TERRANOBLE

ALGARROBO

El Algarrobo, árbol icono de nuestro viñedo del sector Las Dichas del Valle de Casablanca, da su nombre a esta línea de vinos costeros. Vinos que expresan su origen de clima frío. Vinos frescos, frutales, vibrantes y de gran tipicidad.

ORIGEN-FRESCOR-TIPICIDAD

CHARDONNAY | 2023

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Casablanca, sector las Dichas. 21 km al océano Pacífico.

SUELO: Suelos graníticos que después de un largo proceso de descomposición se transforman en arcillas coloradas pobres en materia orgánica. Los cuarteles plantados con Chardonnay poseen diferentes porcentajes de arcilla dependiendo de la parcela y profundidad media, tratando de evitar las zonas más arenosas, ya que terminan siendo vinos más flacos. Cuarteles plantados en lomajes suaves.

CLIMA: Mediterráneo frío sub húmedo, existe predominio de brisa marina o niebla en periodo de maduración en la mañana lo que favorece los aromas frutales. Nuestro viñedo está ubicado en el sector más frío de Casablanca.

VITICULTURA: El clon usados para esta mezcla fue el 76. Rendimientos de 8 Ton/ha. Cuartel 8.

COSECHA Y VINIFICACIÓN:

Manual el 15 de marzo, buscando vinos frescos y frutales. Proveniente del área más fría de Casablanca, las uvas son cosechadas a primera hora de la mañana para aprovechar la niebla y así mantener la fruta a baja temperatura.



Selección manual de racimos y granos, despalillado, maceración de 3 horas en frío y prensado a muy baja temperatura. Fermentación entre 13–16°C en fudre sin tostar de 2.000 lt, barricas viejas de 300 l y huevos de cerámica, siempre buscando poner énfasis en la expresión del terroir. Fermentación maloláctica del 21% de la mezcla y 1,3% fermento con sus pieles por 5 meses.

GUARDA: 6 meses en fudres sin tostar (34%), barricas viejas de 300-400 lt (55%) y huevo cerámica (11%), con sus lías para otorgar mayor volumen en boca.

GUARDA EN BOTELLA: 3 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: Color: amarillo-dorado intenso con reflejos verdes. Aroma: elegante, fresco frutal donde destacan las notas a frutas blancas frescas y maduras, notas cítricas y sutiles toques de chirimoya y piña fresca. Boca: presenta tensión, mineralidad, volumen, graso y cremoso, pero a la vez refrescante y frutal, con una agradable acidez y persistencia.

MARIDAJE: Pescados grasos o con salsas, mariscos como ostras, langostas y carnes poco grasas como pollo, faisán y conejo.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir idealmente entre 10° y 11°C

POTENCIAL DE GUARDA: 4 a 5 años en condiciones óptimas.

ALCOHOL: 12,4°

PH: 3,40

ACIDEZ TOTAL (C4H6O6): 5,92 g/lt

ACIDEZ TOTAL (H2SO4): 3,87 g/lt

AZÚCAR RESIDUAL: 2,65 g/L



WINEinMODERATION