

TERRANOBLE

NOBLE BY NATURE

AZARA

Azara es un arbusto que se encuentra en nuestro viñedo emblema en el valle del Maule. Esta línea de vinos lleva su nombre como tributo al origen y que respetan nuestra noble tierra y su gente. Vinos elegantes y complejos, con tensión y concentración.

ORIGEN • NOBLEZA • DETALLES

AZARA CARIGNAN

2022

COMPOSICIÓN: 100% Carignan

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle del Maule (Meloal)

SUELO: Los suelos del viñedo son pobres, de baja profundidad (terrazas aluviales), de origen granítico a base de cuarzo en su perfil. Zona de secano costero proclive a plantación y conducción en cabezas. Sólo se puede mover el suelo con caballos, por personas con gran experiencia que cada día cuesta más encontrar.

CLIMA: Secano costero, con altas temperaturas en verano y alta amplitud térmica.

VITICULTURA: Este Carignan es fruto de una relación a largo plazo con un productor del área de Meloal (plantas de 1958), cuya finalidad es la de mantener las tradiciones, que han sido traspasadas de generación en generación y no intervenir en el manejo de estas parras viejísimas. Así tratamos de transmitir a la botella el terroir y la autenticidad de este cepa.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva fue cosechada a mano el 28 de febrero, para luego ser llevada a la bodega, donde los racimos son despallados y luego la uva puesta en estanques de acero inoxidable y tinas abiertas para una maceración en frío de entre 7 días, con 17% de racimo entero. La fermentación alcohólica fue entre 23 y 25° C con extracciones muy suaves, durando entre 8 y 12 días.



Luego el vino tuvo una maceración post fermentativa de dos semanas. Al finalizar el encubado, fue directamente a cuba de cemento huevo, fudres sin tostar y barricas muy viejas, para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento de 12 meses según el lote.

GUARDA: 12 meses de envejecimiento, 65% en huevos de concreto y 35% barricas usadas. Un 15% de la mezcla se vinifica con racimo entero y levadura nativa.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 6 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: De intenso color rojo, este Carignan resalta en nariz por sus aromas a guinda ácida y frambuesa, acompañados por notas herbales, florales, minerales y especiadas. En boca se presenta fresco y vibrante, con taninos nítidos y bien integrados, dejando una sensación frutal persistente y un final largo y sabroso.

MARIDAJE: Lasagna de berenjenas, carnes, estofado, quesos fuertes y embutidos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Idealmente entre 15 y 16 °C.

AGING POTENTIAL: 5 a 6 años en condiciones óptimas.

PRODUCCIÓN ANUAL: 150, cajas 9 litros.

RENDIMIENTO: 6 a 9 Ton/ha.

ALCOHOL: 12,6%

PH: 3,18

ACIDEZ TOTAL: 6,71 g/Lt (Tartaric acid)

ACIDEZ TOTAL: 4,39 g/Lt (Sulfuric Acid)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,16 g/Lt

