

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

2023

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 seco 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 17 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 tinajas 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, 100% en fudres sin tostar. Un 15% de la mezcla se utiliza el racimo entero y levaduras nativas.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 6 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: Con un color rojo profundo, este Carignan se distingue en nariz por sus aromas a cereza ácida y frambuesa, que se combinan con delicadas notas de hierbas secas, flores, minerales y especias. En boca muestra una entrada fresca y dinámica, con taninos precisos y bien ensamblados, dejando una expresión frutal prolongada y un final sabroso y persistente.

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: 550, cajas 9 litros.

RENDIMIENTO: 6 a 9 Ton/ha.

ALCOHOL: 12,7%

PH: 3,04

ACIDEZ TOTAL: 7,76 g/Lt (Tartaric acid)

ACIDEZ TOTAL: 5,07 g/Lt (Sulfuric Acid)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,24 g/Lt

