

TERRANOBLE

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

CARMENERE 2021

COMPOSICIÓN: 100% Carmenera

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle del Maule

SUELO: viñedo ubicado a los pies de la cordillera de los Andes, junto a la localidad de San Clemente, a unos 180 msnm. Sus suelos son arcillosos de origen volcánico y coluviales de profundidad media, con estratas rocosas en descomposición.

CLIMA: Mediterráneo húmedo, donde destacan brisas matinales en el periodo de maduración otorgándole al Carmenera notas frescas y una gran tipicidad. Las tardes son cálidas alcanzando entre los 29° y 32° en la época de verano permitiendo una adecuada madurez.

VITICULTURA: Este Carmenera es producto de una selección de los mejores cuarteles de nuestros primeros viñedos plantados en 1994, con parras que tienen 26 años y cuya producción es de entre 7-8 ton/ha.



COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva fue cosechada a mano entre el 12 y 19 de abril y luego llevada a la bodega, donde fue despallada y puesta en estanques de acero inoxidable para una maceración en frío por 6 días. La fermentación alcohólica fue entre 25° y 26°C, con extracciones suaves, durando entre 10 y 14 días. Posteriormente el vino tuvo una maceración post fermentativa de dos semanas. Al finalizar el encubado va directamente a barricas de roble francés y fudres para realizar la fermentación maloláctica. El envejecimiento durante 12 meses según el lote.

GUARDA: 69% del vino en barricas de 300 litros de roble francés de primer a tercer uso y 31% fudres sin tostar, por 12 meses

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 6 meses antes de su comercialización

NOTAS DE CATA: Presenta tonos de color rojo púrpura con matices azulados. En nariz posee una alta intensidad frutal, destacando frutas negras como la mora y rojas frescas, notas terrosas. En boca es un vino concentrado, jugoso, con taninos firmes que resaltan por su agradable acidez, sobresaliendo su persistencia e intensidad.

MARIDAJE: Ideal para acompañar un asado de tira, plateada al horno, risotto o comidas condimentadas.

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

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5 a 6 años en condiciones óptimas

ALCOHOL: 14,5°

PH: 3,62

ACIDEZ TOTAL: 5,32 g/Lt (C4H6O6)

ACIDEZ TOTAL: 3,48 g/Lt (H2SO4)

AZÚCAR RESIDUAL: 3,1 g/Lt



WINEinMODERATION