

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 CARMENERE

2022

COMPOSICIÓN: 100% Carmenere

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 Carmenere notas frescas y una gran tipicidad. Las tardes son cálidas alcanzando entre los 29 y 32 °C en la época de verano, permitiendo una adecuada madurez.

VITICULTURA: Este Carmenere 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 7-9 Ton/ha.



COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva fue cosechada a mano entre el 13 y 19 de abril y luego llevada a la bodega, donde fue despalillada 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: 12 meses de envejecimiento, 65% en barricas francesas de 1° a 3° uso, 35% fudres sin tostar.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 6 meses antes de su comercialización.

NOTAS DE CATA: De tonalidad rojo púrpura con reflejos azulados, este Carmenere ofrece una nariz intensa donde predominan notas de mora, frutos rojos frescos y un fondo terroso. En boca es un vino concentrado y sabroso, con taninos bien presentes y una acidez que aporta equilibrio y prolonga su final.

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.

PRODUCCIÓN ANUAL: 6500, cajas 9 litros.

RENDIMIENTO: 7 a 9 Ton /ha.

