

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

CABERNET SAUVIGNON | 2021

COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Sauvignon de 2 orígenes del Valle de Colchagua: Los Lingues plantas masales (75%) y Marchigüe clon 169 (25%).

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua (viñedos Los Lingues 370 msnm y Los Cactus 220 msnm).

SUELO: El viñedo de Los Lingues se encuentra en la entrada norte del valle, a los pies de la cordillera de los Andes, presentando suelos de origen coluvial, arcillosos con profundidad media y alto contenido de materia orgánica y el viñedo de Los Cactus está ubicado en Marchigüe, con suaves lomajes y a 43 km del océano. Estos suelos son de origen aluvial, franco arenosos, con bajo contenido de materia orgánica y en las zonas altas se presentan suelos graníticos.

CLIMA: Mediterráneo cálido sub húmedo, llegando a una temperatura media máxima de 29 a 33 °C dependiendo de la ubicación, predominando vientos dirección sur norte lo que ayuda a homogenizar las temperaturas de las bayas durante gran parte del día.

VITICULTURA: Su influencia de Andes (viñedo Los Lingues) y Costa (viñedo Los Cactus) entrega clima y suelos distintos, que se traducen en un vino intenso, elegante y frutal.

Viñedos influencia Andes: suelos más profundos que se traducen en madurez más tardía, mayor grasitud, elegancia y fruta roja madura.



Viñedos influencia Costa: suelos más delgados y con más contenido de arena, aportan fruta fresca, estructura, taninos arenosos y tensión en boca.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva de Los Cactus fue cosechada a mano el 10 y 20 de marzo y de Los Lingues entre 11 y 16 de marzo, luego llevada a la bodega, donde es despallada y puesta en estanques de acero inoxidable sin tapa para una maceración en frío por 5 a 6 días. La fermentación alcohólica es entre 24 y 26 °C, con extracciones suaves a través de pisoneos manuales, durando entre 8 y 12 días. Posteriormente el vino tiene una maceración post fermentativa de dos semanas, dependiendo del lote. Al nalizar el encubado va directamente a barricas de roble francés y fudres sin tostar para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento durante 12 meses según el lote.

GUARDA: 67% en barrica francesa de 300 a 600 litros de primer a tercer uso y 33% fudre sin tostar, por 12 meses.

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

NOTAS DE CATA: De color rojo rubí profundo presenta una nariz frutal, fresca y elegante, donde destacan frutas rojas y frescas y maduras como berries y ciruelas. Complementada con ciertas notas a mentol. En boca es un vino elegante, estructurado, graso y refrescante, donde se busca un Cabernet que destaque su acidez, tensión y boca a laada por sobre la concentración y tanicidad de la variedad.

MARIDAJE: Ideal para acompañar una carne de cocción lenta a la olla o un lomo a la parrilla, como también quesos maduros.

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

ALCOHOL: 14,5°

PH: 3,54

ACIDEZ TOTAL: 5,44 g/Lt (C4H6O6)

ACIDEZ TOTAL: 3,55 g/Lt (H2SO4)

AZÚCAR RESIDUAL: 3,85 g/Lt



WINEinMODERATION