

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 CABERNET SAUVIGNON

2022

COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Sauvignon.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua.

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.



FECHAS DE COSECHA:

Los Lingues entre 30 de marzo y 5 de abril.
Los Cactus, 23 de marzo.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: Cosechamos a mano las uvas del viñedo Los Cactus el 23 de marzo, y las de Los Lingues entre el 30 de marzo y el 5 de abril.

Una vez en bodega, se despalillaron y se colocaron en estanques de acero inoxidable sin tapa para realizar una maceración en frío de siete días. La fermentación alcohólica se llevó a cabo entre 24 y 26 °C, utilizando extracciones suaves y remontajes manuales, durante un periodo de 8 a 12 días. Luego, dependiendo de cada lote, el vino tuvo una maceración post fermentativa de aproximadamente dos semanas. Al completar el tiempo en estanque, el vino se trasegó directamente a barricas de roble francés y fudres sin tostar, donde realizó la fermentación maloláctica. Los distintos lotes del vino fueron criados durante aproximadamente 12 meses.

GUARDA: 12 meses de envejecimiento, 62% en barricas francesas de primer y tercer uso, 38% fudres sin tostar.

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

NOTAS DE CATA: Con un profundo color rojo rubí, este Cabernet Sauvignon despliega aromas de fruta roja y negra, entre ellas ciruela, cassis y arándano, acompañadas de delicadas notas herbáceas. En boca destaca por su elegancia y estructura, con un carácter jugoso y refrescante que privilegia la acidez y la longitud sobre la intensidad tánica típica de la variedad.

ALCOHOL: 14%

PH: 3,52

ACIDEZ TOTAL: 5,25 g/Lt (Tartaric acid)

ACIDEZ TOTAL: 3,43 g/Lt (Sulfuric Acid)

AZÚCAR RESIDUAL: 3,08 g/Lt

