

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 MERLOT

2023

COMPOSICIÓN: 100% Merlot.

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. Para esta variedad tratamos de evitar cualquier tipo de estrés por tanto, los cuarteles elegidos son los que presentan mayor profundidad y capacidad de retención de humedad.

CLIMA: Mediterráneo húmedo, donde destacan brisas matinales en el periodo de maduración otorgándole al Merlot notas frescas y alta acidez. Las tardes por su lado son cálidas alcanzando entre los 29° y 32° en la época de verano.

VITICULTURA: Este Merlot es producto de una selección de los mejores cuarteles de nuestros primeros viñedos plantados, con parras que tienen ya más de 25 años y cuya producción es de alrededor de 9 a 10 Ton/ha.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva fue cosechada a mano el 2 de marzo, y luego transportada a la bodega, donde el total de la uva fue despallada y luego puesta en estanques de acero inoxidable para una maceración en frío de entre 6 a 7 días, con un 17% de racimos enteros. La fermentación alcohólica fue entre 24° y 25°C con extracciones suaves, durando entre 8 y 15 días. Luego, el vino tuvo una maceración post fermentativa de dos semanas. Al finalizar el encubado, fue directamente a barricas de roble francés y fudres sin tostar para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento por 10 meses según el lote.



GUARDA: 12 meses de envejecimiento, 44% en huevo de concreto, 44% en tinaja de cerámica y 12% en fudre sin tostar. Se guarda un 24% del racimo entero y usamos un 44% de la mezcla con levaduras nativas.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 6 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: De color rojo rubí brillante, este Merlot se presenta con una nariz franca y aromática, dominada por frutas rojas frescas como cereza y frutilla, junto a delicadas notas herbales que enriquecen su perfil. En boca es redondo y jugoso, con taninos definidos que aportan estructura y una agradable persistencia final.

MARIDAJE: Ideal para disfrutar con pastas como; ravioles rellenos o un risotto de callampas secas y carnes asadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir idealmente entre 16° y 17°C.

POTENCIAL DE GUARDA: 6 a 8 años en condiciones óptimas.

PRODUCCIÓN ANUAL: 150, cajas 9 litros.

RENDIMIENTO: 9 a 10 Ton /ha.

ALCOHOL: 13,8%

PH: 3,39

ACIDEZ TOTAL: 5,59 g/Lt (Tartaric acid)

ACIDEZ TOTAL: 3,65 g/Lt (Sulfuric Acid)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,45 g/Lt

