

TERRANOBLE

NOBLE BY NATURE

CAI

CARMENERE ANDES

2022

COMPOSICIÓN: 100% Carmenere.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: 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, con formación de terrazas muy antiguas. Con profundidad media y alto contenido de materia orgánica. Primer perfil varía de textura franca a franco arcillosa-limosa, con presencia de piedras angulares en profundidad. Altura del viñedo 370 msnm.

CLIMA: Mediterráneo cálido sub húmedo, llegando a una temperatura media máxima de 29° a 32° en la tarde, pero refrescando rápidamente por corrientes provenientes de la cordillera, alta amplitud térmica, lo que favorece el color, la fruta fresca y mejor acidez.

VITICULTURA: Las uvas provienen del Valle de Colchagua, específicamente del sector de Los Lingues. Los cuarteles de los viñedos para este vino se encuentran a los pies de la Cordillera de los Andes, en un lugar con días cálidos y noches frescas, donde se logra expresar de buena forma la tipicidad de la cepa en este valle.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva es cosechada a mano el 6 y 7 de abril.



GUARDA: Periodo de guarda se extiende por 16 meses, donde un 19% de la mezcla envejece en fudres sin tostar, 16% ánforas de cerámica y 65% en barricas francesas de primer y segundo uso.

GUARDA EN BOTELLA: mínimo 9 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: Es un Carmenere fresco y frutal. Presenta aromas de frutas rojas frescas y maduras entremezclada con notas herbales. En boca, presenta taninos suaves y redondos, acidez media y textura suave y grasitud.

MARIDAJE: Ideal para acompañar carnes, risotto o comidas condimentadas.

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

POTENCIAL DE GUARDA:
6 a 8 años en condiciones óptimas

PRODUCCIÓN ANUAL:
1.525 cajas 9 litros.

RENDIMIENTO:
6 a 7 Ton/ha

ALCOHOL: 14%

PH: 3,46

ACIDEZ TOTAL: 5,47 g/Lt (Tartaric acid).

ACIDEZ TOTAL: 3,58 g/Lt (Sulfuric Acid).

AZÚCAR RESIDUAL: 3,08 g/Lt

