

TERRANOBLE

NOBLE BY NATURE

CA2

CARMENERE COSTA

2022

COMPOSICIÓN: 100% Carmenere

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Colchagua.

SUELO: El viñedo de Lolol se encuentra a 40 kilómetros del océano, presentando suelos graníticos propios de la cordillera de la costa mezclados con arcillas y limos. Con mediana profundidad y pobres en materia orgánica. Altura del viñedo 100 msnm.

CLIMA: Mediterráneo templado con influencia costera, llegando a una temperatura media máxima de 28° a 30° en la tarde, las mañanas pueden presentar brisas matinales. Menos oscilación térmica por la cercanía al océano.

VITICULTURA: Las uvas provienen del secano costero del Valle de Colchagua, específicamente del sector de Lolol. Los viñedos están plantados en laderas de suaves lomajes, en suelos de baja fertilidad y con la influencia costera de vientos y humedad que ingresan al valle durante las mañanas permitiendo una pausada maduración de las uvas, logrando así una muy buena versión de la cepa Carmenere.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: 6 al 14 de abril.



GUARDA: Periodo de guarda se extiende por 16 meses, donde un 32% de la mezcla envejece en fudres sin tostar, y un 68% en barricas francesas nuevas y usadas, de 300 litros.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 9 meses antes de comercialización

NOTAS DE CATA: Es un Carmenere estructurado y distinto, donde resalta la cara frutal de la variedad, destacando las frutas rojas y muy tenues notas herbales. En boca es un vino potente, con taninos reactivos y punzantes. Equilibrados con su acidez. Presenta una personalidad muy distinta a los típicos Carmenere.

MARIDAJE: Ideal para acompañar carnes a la parrilla, cordero y quesos azules.

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

POTENCIAL DE GUARDA: 6 a 8 años en condiciones óptimas

PRODUCCIÓN ANUAL: 1.700 cajas 9 litros.

RENDIMIENTO: 6 a 7 Ton /ha

ALCOHOL: 14%

PH: 3,48.

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

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

AZÚCAR RESIDUAL: 3,03 g/Lt

