TERRANOBLE

CIVIS

Del latín CIVIS significa "ciudadano". En TerraNoble somos ciudadanos miembros de nuestra comunidad actuando con integridad y responsabilidad, respetando la noble tierra y su gente. Vinos frescos y frutales provenientes de dos orígenes: Valles de Casablanca y Maule que buscan expresar la nobleza de cada variedad.

FRESCOR · FRUTA · PLACER

VIÑEDO COLCHAGUA - Los Cactus :

CARMENERE 2022

Los Cactus, ubicado en el Valle de Colchagua, presenta suelos aluviales, donde en algunos sectores del viñedo se puede observar la influencia de la Cordillera de la Costa con sus suelos graníticos de bajo contenido de materia orgánica.

Considerando estas características vitivinícolas, el año 2010 se plantó en este valle aprovechando las temperaturas que permiten una buena madurez de cepas tintas buenos rendimientos y calidad.

VINIFICACIÓN: La uva de nuestro Carmenere Civis 2022 fue cosechada a mano entre el 5 y 12 abril, recepcionada y puesta en cubas de acero inoxidable donde realizó su proceso fermentativo. Tuvo una maceración pre fermentativa por 3 días para luego fermentar a 25 – 27°C con remontajes suaves mientras ostuvo formentado. Tras la formentación co

25 – 27°C con remontajes suaves mientras estuvo fermentando. Tras la fermentación se expuso a una maceración postfermentativa por 1 semana para su posterior prensado. Un 50% de la mezcla tuvo contacto con madera durante 6 meses buscando complejidad en el vino.

NOTAS DE CATA: Color rojo profundo, con notas a frutas rojas y especies, este es un Carmenere de buena estructura, con taninos sedosos e intensa sensación frutal. Un vino balanceado, y de larga persistencia.

MARIDAJE: Acompañar con un curry de garbanzos o carnes rojas como cordero. Servir entre 15° y 17°C

ALCOHOL: 13,9% vol.

PH: 3,7

ACIDEZ TOTAL: 3,45 g/Lácido sulfúrico

5,29 g/L ácido tartárico

AZÚCAR RESIDUAL: 2,5 g/l







