

TERRANOBLE

NOBLE BY NATURE

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

CIVIS CARMENERE

2023

COMPOSICIÓN: 85% Carmenere, 10% Syrah, 5% Malbec

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Colchagua (Los Cactus)

SUELO: 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 2023 fue cosechada a mano entre el 30 de marzo y el 10 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 estuvo fermentando. Tras la fermentación se expuso a una maceración post-fermentativa por 1 semana para su posterior prensado. Un 50% de la mezcla tuvo contacto con madera durante 6 meses buscando complejidad en el vino.

GUARDA: 50% de la mezcla se guarda en barricas de roble francés durante 6 meses.

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

PRODUCCIÓN ANUAL: 4500, cajas 9 litros.

ALCOHOL: 13,90%

PH: 3,55

ACIDEZ TOTAL: 5,21 g/Lt (sulfuric Acid)

ACIDEZ TOTAL: 3,41 g/Lt (tartaric acid)

AZÚCAR RESIDUAL: 3,65 g/Lt

