

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

CARMENERE | 2021

VIÑEDO COLCHAGUA - LOS CACTUS:

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.

VENDIMIA: La vendimia 2020-2021 en el Valle de Colchagua registró precipitaciones más bajas que el promedio histórico durante en invierno concentradas en meses de junio y julio, las cuales permitieron acumular agua para regar en periodo de primavera y verano. Las temperaturas medias fueron menores a temporadas pasadas, además de una lluvia a fines de enero y mayor

cantidad de días nublados lo que permitió retrasar la cosecha y buscar una madurez fenólica óptima. Se obtuvieron buenos rendimientos de la fruta, muy buen color en tintos y una fruta fresca intensa.

VINIFICACIÓN: La uva de nuestro Carmenero CIVIS fue cosechada a mano, 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 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, frutas negras destacando la mora y suaves notas tostadas, taninos grandes y redondos y buena estructura.

MARIDAJE: Pastel de choclo.

ALCOHOL: 13,7°

PH: 3,70

ACIDEZ TOTAL: 3,28 g/L

AZÚCAR RESIDUAL: 2,85 g/L

