

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 Colchagua y Maule que buscan expresar la nobleza de cada variedad.

FRESCOR • FRUTA • PLACER

CIVIS CABERNET SAUVIGNON

2023

COMPOSICIÓN: 85% Cabernet Sauvignon, 15% 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 CIVIS Cabernet Sauvignon 2023 fue cosechada a mano entre el 8 y 30 de marzo, 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 descube. Un 50% de la mezcla tuvo una crianza en contacto con madera durante 6 meses en barricas francesas de 225lt de tercer y quinto uso buscando complejidad y redondear taninos.

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

NOTAS DE CATA: Color rojo rubí intenso, frutas rojas intensas, destacando la ciruela y cassis, taninos elegantes y largo final.

MARIDAJE: Ideal para acompañar un lomo vetado con papas asadas y carnes a la parrilla.

PRODUCCIÓN ANUAL: 7.000, cajas de 9 litros.

ALCOHOL: 14%

PH: 3,58

ACIDEZ TOTAL: 5,21 g/Lt (tartaric acid)

ACIDEZ TOTAL: 3,41 g/Lt (sulfuric Acid)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,58 g/Lt.

