

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
MERLOT

2023

COMPOSICIÓN: 85% Merlot, 15% Syrah

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 Merlot Reserva 2023 fue cosechada a mano el 1 y el 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 contacto con madera durante 6 meses buscando mayor complejidad en el vino.

NOTAS DE CATA: Color rojo rubí, profundo, es un vino intenso, fresco y frutal, con una agradable combinación de sabores de ciruela y frambuesa. Es un Merlot balanceado, de taninos suaves y un largo y dulce final; apto para cualquier ocasión.

MARIDAJE: Ideal para acompañar un plato de sorrentinos de zapallo asado, cordero o ají de gallina. Servir entre 15° y 17°C.

PRODUCCIÓN ANUAL: 1.100, en cajas de 9 litros

ALCOHOL: 13,50%

PH: 3,52

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

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

AZÚCAR RESIDUAL: 2,58 g/Lt.

