

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

PINOT NOIR

2023

VIÑEDO CASABLANCA: Pinot Noir Civis tiene su origen en la zona más cercana al Océano Pacífico del Valle de Casablanca, siendo el sector más frío del valle. Esto permite una maduración lenta con una baja disminución en la acidez de las bayas.

Presenta una alta influencia de la Cordillera de la Costa en sus suelos, siendo un suelo granítico con alto contenido de cuarzo y un bajo contenido de materia orgánica.

Buscando un vino de alta calidad, se plantó el viñedo en el año 2009 con una alta densidad de plantas teniendo exposición al norte.

VENDIMIA: Durante la vendimia 2022-2023, el Valle de Casablanca registró durante el invierno temperaturas bajas y una precipitación mayor a temporada anterior mejorando la reserva de agua en el suelo. En primavera se presentó un par de eventos de heladas tempranas durante la brotación, afectando el crecimiento de esta variedad. A principios de verano se presentaron

temperaturas normales, las que aumentaron significativamente a mediados de enero respecto a años anteriores, lo que ayudó al desarrollo y balancear el atraso fenológico producido por eventos de heladas. Los rendimientos de fruta fueron un 10% más bajo que año normal. Obteniendo una alta concentración y madurez en las bayas, logrando vinos intensos y frutales.

VINIFICACIÓN: La cosecha de Pinot Noir Civis se realizó de forma manual entre el 11 y 14 de marzo, alcanzando una buena madurez en una temporada cálida.

Se realizó una maceración pre fermentativa por 4 días, 5% de racimo entero y luego una fermentación a 22-24 °C con pisoneos manuales diarios buscando una extracción suave.

Un 40% de la mezcla tuvo una crianza en barricas usadas de roble francés durante 6 meses.

NOTAS DE CATA: Vino fresco, delicado y elegante, destacan las frutas rojas frescas y maduras, boca larga, refrescante y taninos firmes y punzantes.

MARIDAJE: Pechuga de pollo rellena de verduras asadas y arroz árabe

ALCOHOL: 12,9°

PH: 3,62

ACIDEZ TOTAL: 3,59 g/L ácido sulfúrico

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/L ácido tartárico

AZÚCAR RESIDUAL: 2,7 g/L



WINEinMODERATION