

TERRANOBLE

NOBLE BY NATURE

DISIDENTE CASABLANCA

2021

COMPOSICIÓN: 69% Tempranillo y 31% Syrah.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Casablanca, sector las Dichas.

SUELO: Suelos graníticos que después de un largo proceso de descomposición se transforman en arcillas coloradas pobres en materia orgánica. Cuarteles plantados en laderas. El cuarte de Tempranillo tiene presencia de cuarzo en su perfil, siendo un suelo batolito costero. A 22 km del mar.

CLIMA: Mediterráneo frío sub-húmedo, con predominio de brisa marina o niebla matinal durante el periodo de maduración, lo que favorece los aromas frutales. Nuestro viñedo está ubicado en el sector más frío de Casablanca.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: Tempranillo 14 y 20 de marzo y Syrah 20 de marzo.

GUARDA: Envejecimiento de 14 meses en 31% fudres sin tostar y 69% en tinajas españolas y francesas.

GUARDA EN BOTELLA: 12 meses antes de la comercialización.

NOTAS DE CATA: Color rojo violeta. Disidente Casablanca es un vino complejo donde se integran las frutas rojas maduras, notas ácidas y notas florales. En boca muestra taninos grandes, maduros y elegantes que se equilibran con la acidez, verticalidad y mineralidad del Syrah.

MARIDAJE: Carne de cordero, carnes rojas, pato y quesos maduros.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir idealmente entre 15°C y 16°C.

POTENCIAL DE GUARDA: 6 a 8 años en condiciones óptimas.

PRODUCCIÓN ANUAL: 150 cajas 9 litros.

RENDIMIENTO: 6 a 9 Ton /ha.



ALCOHOL: 14%

PH: 3,66

ACIDEZ TOTAL: 5,32 g/L (Tartaric acid)

ACIDEZ TOTAL: 3,48 g/L (Sulfuric Acid)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,73 g/L

