

TERRANOBLE

NOBLE BY NATURE

DISIDENTE MAULE

2023

COMPOSICIÓN: 69% Carignan , 6% Mourvedre , 25% Grenache

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Nueva mezcla 'Mediterránea' con origen en el Valle del Maule (Meloza y San Clemente)

SUELO: Los suelos del Carignan y Mourvedre son pobres y de baja profundidad (terrazas aluviales), de origen granítico a base de cuarzo en su perl. Zona de secano costero. En cambio, el suelo de la Garnacha es más profundo, con mayor contenido de arcilla y materia orgánica.

CLIMA: Secano costero, con altas temperaturas en verano y alta amplitud térmica.

VITICULTURA: Este Carignan y Mourvedre son fruto de una relación a largo plazo con un productor de Meloza, con la intención de mantener las tradiciones que han sido traspasadas de generación en generación y no intervenir en el manejo de estas parras viejísimas (viñedo Cariñena plantado en 1958). La Garnacha se encuentra en espaldera en nuestro campo de La Higuera (San Clemente).

COSECHA Y VINIFICACIÓN: Carignan 17 de febrero, Mourvedre 2 de marzo , Grenache 16 de febrero

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

GUARDA EN BOTELLA: 6 meses antes de la comercialización.

NOTAS DE CATA: De intenso y profundo color rojo violáceo, Disidente Maule es un vino muy refrescante lleno de frutas rojas ácidas, destacando la guinda ácida, frambuesa fresca y notas florales, además de ciertas notas especiadas a tomillo y hierbas de cocina. En boca es un vino filososo, jugoso, intenso en acidez. Es una explosión de sabores que te hace salivar por mucho tiempo. Presenta taninos firmes.

MARIDAJE: Estofado, ratatouille, prietas, quesos fuertes y charcutería.

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

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

PRODUCCIÓN ANUAL: 150 cajas 9 litros.

RENDIMIENTO: 7 a 9 Ton/ha.



ALCOHOL: 13%

PH: 3,16

ACIDEZ TOTAL: 6,86 g/L (Tartaric acid)

ACIDEZ TOTAL: 4,48 g/L (Sulfuric Acid)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,16 g/L

