

TERRANOBLE

NOBLE BY NATURE

DISIDENTE SYRAH TEMPRANILLO

2020

COMPOSICIÓN: 66% Tempranillo y 34% 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 cuarteil 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.

VITICULTURA: El Syrah cuarteil 47b es clon 470.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: Syrah 18 de marzo y Tempranillo 24 de marzo.

GUARDA: Envejecimiento de 14 meses en 34% fudres sin tostar, 66% 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 que presenta muchas capas, mostrando frutas rojas maduras, flores y al moverlo aparecen notas a olivas negras. Tiene una boca tensa, frutal y presenta taninos firmes, que se encuentran integrados con la acidez.

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: 14,70%

PH: 3,63

ACIDEZ TOTAL: 5,44 g/L (Tartaric acid)

ACIDEZ TOTAL: 3,55 g/L (Sulfuric Acid)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,85 g/L

