

TERRANOBLE

LAHUEN

En Mapudungun, el idioma aborigen de Chile, Lahuen significa 'agua medicinal'. Lahuen de TerraNoble es arte y poesía, nacida de nuestras nobles tierras para iluminar el espíritu y sanar el alma de aquellos que lo disfruten en una copa de vino. Lahuen es la mejor expresión de una añada. Un ensamblaje hecho con una selección de las mejores variedades del año, solo cuando el enólogo siente que la fruta es excepcional para dar vida al vino que quiere elaborar.

LAHUEN | 2021

COMPOSICIÓN: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Carmenere, 17% Malbec, 5% Cabernet Franc y 3% Carignan.

ORIGEN: Maipo-Colchagua- Maule

VITICULTURA: El Cabernet proviene de viñedos ubicados a los pies de los Andes, específicamente en Maipo Alto y los Lingues, aportando notas a frutas rojas, taninos grandes y redondos como piedras de río, elegancia y estructura. El Carmenere es de Maule, sorprendiendo por su suavidad, taninos redondos y fruta negra. El Malbec es de Colchagua entregando grasitud, color, fruta roja y notas florales. El Cabernet Franc de Maipo nos aporta estructura, elegancia y potencia. Y por último el Carignan de Maule aporta acidez, tensión e intensidad.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva es cosechada a mano en cajas de 10 kilos, entre el 5 de marzo y 19 de abril y luego llevada a la bodega, donde es despallada y se realiza selección manual de bayas y puesta en estanques de maderas abiertas para una maceración en frío por 6 a 8 días. La fermentación alcohólica es entre 24° y 28°C, dependiendo de la variedad, la extracción se realiza en forma individual, ya que se degustan todos los días para definir los trabajos de remontajes o pisoneos, durando entre 12 y 14 días. Posteriormente el vino tiene una maceración post fermentativa de 10 días, dependiendo del lote. Al finalizar el encubado va directamente a barricas de roble francés, fudres de 2.000 a 3.500 litros, anforas y cubas de concreto para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento durante 18 meses según el lote. La mezcla se realiza una vez cumplida la crianza en sus estanques.

FECHAS DE COSECHA:

Cabernet Sauvignon Maipo 13 de abril; Los lingues 7 y 12 de abril
Carmenere 19 de abril
Malbec 19 de marzo.
Cabernet Franc 5 de abril
Carignan 5 de marzo



GUARDA: 62% en barricas de 1° y 2° uso de Roble Francés, 28% del vino en fudres sin tostar, 5% anfora y 5% huevos de concreto por 18 meses.

GUARDA EN BOTELLA: mínimo 12 meses antes de comercialización

NOTAS DE CATA: Color violáceo profundo, en nariz es complejo y elegante, con una alta intensidad frutal. Se pueden apreciar muchas frutas rojas frescas y maduras. Con notas a cedro, menta y violetas. Una perfecta integración con la madera que logra pulir sus taninos con el tiempo.

Es un vino denso, con ataque suave, concentrado y frescura, con taninos presentes, maduros y sedosos, muy bien integrados con una rica acidez que aporta jugosidad y frescor, confiriéndole una aterciopelada textura y final persistente.

Cada variedad aporta un rol único en la mezcla.

MARIDAJE: Es un vino altamente gastronómico para acompañar diferentes cocinas del mundo y todo tipo de carnes asadas o a la parrilla.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir idealmente entre 16° y 17°C.

POTENCIAL DE GUARDA: 8 -10 años en condiciones óptimas .

PRODUCCIÓN ANUAL: 2.500 cajas 9 litros.

RENDIMIENTO: en promedio dependiendo de las variedades entre 5 a 8 Ton /ha.

ALCOHOL: 14,2%

PH: 3,45

ACIDEZ TOTAL: 5,40 g/L (C4H6O6)

ACIDEZ TOTAL: 3,53 g/L(H2SO4)

AZÚCAR RESIDUAL: 3,35 g/L



WINEinMODERATION