

TERRANOBLE

NOBLE BY NATURE

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 BLEND

2022

COMPOSICIÓN: 84% Cabernet Sauvignon, 6% Carmenere, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot y 2% Syrah.

ORIGEN: Maipo-Colchagua

VITICULTURA: El Cabernet proviene de un viñedo ubicado en la Isla de Maipo, aportando notas a frutas rojas, taninos grandes y redondos como piedras de río, elegancia y estructura. El Carmenere, Petit Verdot y Syrah son de Los Lingues, Colchagua, sorprendiendo por su perfume, elegancia, suavidad y grasicud. El Cabernet Franc de Maipo nos aporta estructura, elegancia, sapidez y potencia.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva es cosechada a mano en cajas de 10 kilos, entre el 23 de marzo y 14 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 26°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 12 a 15 días, dependiendo del lote. Al finalizar el encubado va directamente a barricas de roble francés de 300 a 600 litros, fudres de 2.000 a 3.500 litros, anforas de 500 y 650 litros y cubas de concreto de 600 litros 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 7 y 8 de abril

Carmenere 14 de abril

Petit Verdot 6 de abril.

Cabernet Franc 23 de marzo

Syrah 29 de marzo



GUARDA: 81% en barricas de 1° y 2° uso de Roble Francés, 14% del vino en fudres sin tostar, 3% huevos de concreto y 2% ánfora por 18 meses.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 18 meses antes de comercialización

NOTAS DE CATA: Color violáceo profundo, en nariz es perfumado, complejo y elegante, con una alta intensidad frutal. Se pueden apreciar frutas rojas frescas y maduras. Con notas a cassis, frambuesa y arándanos, menta y cedro. Una perfecta integración de los 18 meses de guarda logrando un vino de alta concentración, buen volumen y estructura, casando los taninos grandes, maduros y redondos de Maipo.

Es un vino denso, redondo, persistente y sávido, con una rica acidez que aporta jugosidad y frescor, además de largo final. 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: 2.300 de cajas 9 litros.

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

ALCOHOL: 14,2 %

PH: 3,38

ACIDEZ TOTAL: 5,29 g/L (tartaric acid)

ACIDEZ TOTAL: 3,45 g/L (sulfuric acid)

AZÚCAR RESIDUAL: 3,14 g/L

