

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.

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 23 de marzo y 14 de abril y luego llevada a la bodega, donde es despalillada 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, ánforas 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: 7 y 8 de abril.

Cabernet Franc: 23 de marzo.

Carmenere: 14 de abril.

Petit Verdot: 6 de abril.

Syrah: 29 de marzo.



GUARDA: El envejecimiento es por 18 meses, donde un 81% de la mezcla usa barricas de 1er y 2do uso, un 14% en fudres sin tostar, 3% en cubas huevo de concreto y un 2%, en ánforas de cerámica.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 12 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: De color rojo profundo, en nariz es complejo, frutal y elegante. Se pueden apreciar muchas frutas rojas frescas y maduras. Con notas a cedro y cassis. Equilibrada integración con la madera que logra pulir sus taninos con el tiempo. Es un vino denso, con volumen concentrado y con taninos presentes, maduros y sedosos, muy bien integrados con una rica acidez que aporta jugosidad y frescor, confiriéndole buen potencial de guarda.

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: 2.260 cajas 9 litros.

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

ALCOHOL: 14,20 %

PH: 3,40

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

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

AZÚCAR RESIDUAL: 3,14 g/L

