

TERRANOBLE

DISIDENTE

CARIGNAN • MOURVEDRE
GARNACHA

2020

COMPOSICIÓN: 56% Carignan; 28% Mourvedre; 16% Garnacha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: mezcla "Mediterránea" con origen en el Valle del Maule (Melozal y San Clemente).

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

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

VITICULTURA: Este carignan y mourvedre es fruto de una relación largo plazo con un productor de Melozal, con la finalidad 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 La Higuera.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: El Carignan fue cosechada a mano el 21 de febrero, el mourvedre 19 de marzo y la garnacha 20 de marzo; para luego ser llevada a la bodega, donde el total de la uva es despalillada y luego puesta en estanques de madera abiertas y tinajas de cerámica para una maceración en frío de entre 5 a 6 días. La fermentación alcohólica es entre 23° y 25°C con extracciones suaves, durando entre 12 y 15 días. Luego, el vino tuvo una maceración post fermentativa de dos a tres semanas dependiendo del lote (tinajas 3 meses de maceración). Levaduras nativas.

GUARDA: 56% del vino en fudre sin tostar (Carignan) y 44% en tinajas españolas por 15 meses.

GUARDA EN BOTELLA: 8 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: De intenso y profundo color rojo violáceo, es un jugo de frutas rojas ácidas, destacando la guinda ácida y frambuesa fresca, además de ciertas notas especiadas a tomillo y hierbas de cocina y mineralidad.

En boca es un vino refrescante, filoso, complejo, con una gran estructura y volumen. Es una explosión de sabores que te hace salivar por mucho tiempo. Presenta taninos muy finos y elegantes. Vino con sentido de lugar.

MARIDAJE: Estofado, ratatouille, quesos fuertes y charcutería.

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

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

ALC: 13.8° vol. | ACIDEZ TOTAL: 6,75 g/L (C4H6O6)

| AZÚCAR RESIDUAL: 2,42 g/L

PH: 3,23

4.41 g/L (H2SO4)

