



Gran Reserva

TERRANOBLE

CABERNET SAUVIGNON 2019

COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Sauvignon de 2 orígenes del Valle de Colchagua: Los Lingues plantas masales (80%) y Marchigüe clon 169 (20%).

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua (viñedos Los Lingues 370 msnm y Los Cactus 220 msnm).

SUELO: El viñedo de Los Lingues se encuentra en la entrada norte del valle, a los pies de la cordillera de los Andes, presentando suelos de origen coluvial, arcillosos con profundidad media y alto contenido de materia orgánica y el viñedo de los cactus está ubicado en marchigüe, con suaves lomajes y a 43 km del océano. Estos suelos son de origen aluvial, franco arenosos, con bajo contenido de materia orgánica y en las zonas altas se presentan suelos graníticos.

CLIMA: Mediterráneo cálido sub húmedo, llegando a una temperatura media máxima de 29° a 33°C dependiendo de la ubicación, predominando vientos dirección sur norte lo que ayuda a homogenizar las temperaturas de las bayas durante gran parte del día.

VITICULTURA: Su influencia de Andes (viñedo Los Lingues) y Costa (viñedo Los Cactus) entrega clima y suelos distintos que se traducen en un vino intenso, elegante y frutal. Viñedos influencia Andes: suelos más profundos que se traducen en madurez más tardía, mayor grasitud, elegancia y fruta roja madura. Viñedos influencia Costa: suelos más delgados y con más contenido de arena, aportan fruta fresca, estructura, taninos arenosos y tensión en boca.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva de los Cactus fue cosechada a mano entre el 28 y 30 de marzo y de los Lingues entre la tercera y cuarta semana de marzo, luego llevada a la bodega, donde es despalillada y puesta en estanques de acero inoxidable sin tapa para una maceración en frío por 5 a 6 días. La fermentación alcohólica es entre 24° y 26°C, con extracciones suaves a través de pisoneos manuales, durando entre 8 y 12 días. Posteriormente el vino tiene una maceración post fermentativa de dos semanas, dependiendo del lote. Al finalizar el encubado va directamente a barricas de roble francés y fudres sin tostar para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento durante 12 meses según el lote.

GUARDA: 67% en barrica francesa de 300 a 600 litros de primer a tercer uso y 33% fudre sin tostar, por 12 meses.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 6 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: De color rojo rubí profundo presenta una nariz frutal y elegante, donde destacan frutas rojas y negras frescas y maduras como berries, ciruelas y cassis; complementada con ciertas notas a mentol.

En boca es un vino estructurado, graso, fresco y refrescante y taninos elegantes, donde se busca un Cabernet que destaque su acidez, tensión y boca afilada por sobre la concentración y dulzor de frutas maduras.

MARIDAJE: Ideal para acompañar una carne de cocción lenta a la olla o un lomo a la parrilla, como también quesos maduros.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir idealmente entre 16° y 18°C.