



Gran Reserva

TERRANOBLE

MERLOT 2020

COMPOSICIÓN: 100% Merlot

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle del Maule

SUELO: Viñedo ubicado a los pies de la cordillera de los Andes, junto a la localidad de San Clemente, a unos 180 msnm. Sus suelos son arcillosos de origen volcánico y coluviales de profundidad media, con estratas rocosas en descomposición. Para esta variedad tratamos de evitar cualquier tipo de estrés por tanto, los cuarteles elegidos son los que presentan mayor profundidad y capacidad de retención de humedad.

CLIMA: Mediterráneo húmedo, donde destacan brisas matinales en el periodo de maduración otorgándole al Merlot notas frescas y alta acidez. Las tardes por su lado son cálidas alcanzando entre los 29 y 32 °C en la época de verano.

VITICULTURA: Este Merlot es producto de una selección de los mejores cuarteles de nuestros primeros viñedos plantados, con parras que tienen ya más de 25 años y cuya producción es de alrededor de 8 a 9 ton/ha.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva fue cosechada a mano entre el 25 de febrero y 2 de marzo, y luego transportada a la bodega, donde el total de la uva fue despallada y luego puesta en estanques de acero inoxidable para una maceración en frío de entre 6 a 7 días, con un 12% de racimos enteros. La fermentación alcohólica fue entre 24 y 25 °C con extracciones suaves, durando entre 8 y 15 días. Luego, el vino tuvo una maceración post fermentativa de dos semanas. Al finalizar el encubado, fue directamente a barricas de roble francés y fudres sin tostar para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento por 10 meses según el lote.

GUARDA: 50% del vino en barricas de roble francés de segundo y tercer uso y 50% en fudres sin tostar por 10 meses.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 6 meses antes de su comercialización.

NOTAS DE CATA: De tonos color rojo rubí, este Merlot es un vino con personalidad y taninos marcados. y tenso. En nariz presenta una alta intensidad a frutas rojas frescas y una delicada nota herbal, pero muy fresco y elegante. En boca es largo, jugoso, refrescante pero con taninos firmes que se adhieren en las paredes de la boca.

MARIDAJE: Ideal para disfrutar con pastas como; ravioles rellenos o un risotto de callampas secas y carnes asadas.

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

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

| ALC: 13,6° | PH: 3,4 | ACIDEZ TOTAL: 5,66 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 2,73 g/L

www.terranoble.cl

CHILE