

Gran Reserva TERRANOBLE

CHARDONNAY 2019

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Casablanca, sector Las Dichas

SUELO: Suelos graníticos que después de un largo proceso de descomposición se transforman en arcillas coloradas pobres en materia orgánica. Los cuarteles plantados con Chardonnay poseen diferentes porcentajes de arcilla, dependiendo de la parcela y profundidad media, tratando de evitar las zonas más arenosas, ya que terminan siendo vinos más flacos. Cuarteles plantados en lomajes suaves.

CLIMA: Mediterráneo frío sub húmedo, existe predominio de brisa marina o niebla en periodo de maduración en la mañana, lo que favorece los aromas frutales. Nuestro viñedo está ubicado en el sector más frío de Casablanca.

VITICULTURA: Los clones usados para esta mezcla fueron 76 y 130.

Rendimientos de 9 Ton/ha.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: Manual el 13 de Marzo, buscando vinos frescos y frutales. Proveniente del área más fría de Casablanca, las uvas son cosechadas a primera hora de la mañana para aprovechar la niebla y así mantener la fruta a baja temperatura. Selección manual de racimos y granos, despallado y prensado a muy baja temperatura. Fermentación entre 14–16°C en huevos de concreto, fudres sin tostar de 2.000 lt y barricas viejas de 300 lt, siempre buscando poner énfasis en la expresión del terroir. Fermentación maloláctica del 18% de la mezcla.

GUARDA: 9 meses en huevos de concreto, fudres sin tostar y barricas viejas de 300 lt con sus lías para otorgar mayor volumen en boca.

GUARDA EN BOTELLA: 6 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: Color: amarillo-dorado intenso con reflejos verdes.

Aroma: intenso y elegante; notas a frutas blancas maduras, frutas cítricas y algunos toques herbales.

Boca: cremoso, refrescante y frutal; de textura oleosa, pero con acidez vibrante y persistente.

MARIDAJE: Pescados grasos o con salsas, mariscos como ostras, langostas y carnes poco grasas como pollo, faisán y conejo.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir idealmente entre 10° y 12°C.

POTENCIAL DE GUARDA: 4 a 5 años en condiciones óptimas.



| ALC: 13.7° | PH: 3,36 | ACIDEZ TOTAL: 6,26 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 3,3 g/L

www.terranoble.cl

CHILE