

ELABORANDO LOS VINOS 2022 Y 2023

A mediados de abril se terminaron de cosechar las últimas uvas y nuestro equipo enológico está trabajando ahora en la preparación de las mezclas que darán vida a los vinos 2022 y 2023.

Para ello, son múltiples las sesiones de degustación de los diferentes lotes y componentes de las distintas variedades cosechadas en nuestros campos en los valles del Maule, Colchagua, Casablanca y Maipo, que se realizan para determinar calidades y definir qué uvas se utilizarán en nuestros vinos Lahuen, CA, Disidente, Azara, Algarrobo y Civis.

Son vinos que se guardan en acero inoxidable, barricas de diferentes tamaños y tostados, fudres, huevos de concretos y tinajas de arcilla y cerámica, los que transmiten características y texturas distintas a cada vino.

A cargo de nuestro enólogo Marcelo García, en estas sesiones se degustan entre 80 y 120 componentes que se convertirán en los vinos que estarán en la mesa de nuestros consumidores en el mundo entre 2023 y 2030 según la guarda de cada uno.



Marcelo García-Enólogo Jefe TerraNoble, Felipe de Solminihac- Enólogo Consultor, Ignacio Mattas-Enólogo TerraNoble.



Marcelo García-Enólogo TerraNoble, Felipe de Solminihac-Enólogo Consultor.