

# CA1

## CARMENERE 2020 ANDES



**COMPOSICIÓN:** 100% Carmenerre

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valle de Colchagua 'Andes', Los Lingues.

**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, con formación de terrazas muy antiguas. Con profundidad media y alto contenido de materia orgánica. Primer perfil varía de textura franca a franco arcillosa-limosa, con presencia de piedras angulares en profundidad. Altura del viñedo 370 msnm.

**CLIMA:** Mediterráneo cálido sub húmedo, llegando a una temperatura media máxima de 29° a 32°C en la tarde, pero refrescando rápidamente por corrientes provenientes de la cordillera, alta amplitud térmica, lo que favorece el color, la fruta fresca y mejor acidez.

**VITICULTURA:** Las uvas provienen del Valle de Colchagua, específicamente del sector de Los Lingues. Los cuarteles de los viñedos para este vino se encuentran a los pies de la Cordillera de los Andes, en un lugar con días cálidos y noches frescas, donde se logra expresar de buena forma la tipicidad de la cepa en este valle.

**COSECHA Y VINIFICACIÓN:** La uva es cosechada a mano el 30 y 31 de marzo y luego llevada a la bodega, donde es despalillada y se realiza selección manual de bayas y puesta en estanques de maderas abiertas para una maceración en frío por 10 días. La fermentación alcohólica es entre 24° y 26°C, con extracciones suaves, durando entre 8 y 12 días. Posteriormente el vino tiene una maceración post fermentativa de dos semanas, dependiendo del lote y de la degustación diaria de los vinos. Al finalizar el encubado va directamente a barricas de roble francés y fudres sin tostar para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento durante 16 meses según el lote.

**GUARDA:** 54% del vino en fudres sin tostar y 46% en barrica de 300 litros nuevas y segundo uso de Roble Francés por 16 meses.

**GUARDA EN BOTELLA:** Mínimo 9 meses antes de comercialización.

**NOTAS DE CATA:** Es un vino de perfil frutal, fresco y elegante. Presenta intensos aromas de frutas rojas frescas y maduras, entremezclada con notas herbales, donde la madera se utiliza para la microoxigenación y trabajo de su estructura, potenciando la fruta y aportando complejidad. El uso de fudres ha permitido destacar en el tiempo las diferencias entre el terroir del CA1 y CA2. En boca se siente redondo, muy graso, con una textura muy suave dada por sus taninos suaves, maduros y el tiempo en madera. Presenta un largo y frutal final y buena persistencia, manteniendo un buen frescor y buen volumen.

**MARIDAJE:** Ideal para acompañar carnes, risotto o comidas condimentadas.

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

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

**PRODUCCIÓN ANUAL:** 1.130 cajas [9 lt]

**RENDIMIENTO:** 6-7 ton/ha

ALC: 14.8° | PH: 3,54 | ACIDEZ TOTAL: 5,25 g/L (C4H6O6) | AZÚCAR RESIDUAL: 2,85 g/L

TERRANOBLE

www.terranoible.cl  
CHILE