

CA2

CARMENERE 2019 COSTA



COMPOSICIÓN: 100% Carmenerre

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua 'Costa', Lolol.

SUELO: El viñedo de Lolol se encuentra a 40 kilómetros del océano, presentando suelos graníticos propios de la cordillera de la costa mezclados con arcillas y limos. Con mediana profundidad y pobres en materia orgánica. Altura del viñedo 100 msnm.

CLIMA: Mediterráneo templado con influencia costera, llegando a una temperatura media máxima de 28° a 30° en la tarde, las mañanas pueden presentar brisas matinales. Menos oscilación térmica por la cercanía al océano.

VITICULTURA: Las uvas provienen del secano costero del Valle de Colchagua, específicamente del sector de Lolol. Los viñedos están plantados en laderas de suaves lomajes, en suelos de baja fertilidad y con la influencia costera de vientos y humedad que ingresan al valle durante las mañanas permitiendo una pausada maduración de las uvas, logrando así una muy buena versión de la cepa Carmenerre.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva es cosechada a mano entre el 10 de abril 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 7-9 días. La fermentación alcohólica es entre 25° y 27°C, con extracciones suaves, durando entre 8 y 12 días. Posteriormente el vino tiene una maceración post fermentativa de 15 a 18 días, 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 17 meses según el lote.

GUARDA: 54% del vino en barricas de 300 litros nuevas y segundo uso de Roble Francés y 46% en fudres sin tostar por 17 meses.

GUARDA EN BOTELLA: mínimo 9 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: Es un Carmenerre potente, con personalidad única, destacando un perfil fresco y muy frutal, con intensos aromas de frutas rojas frescas y leves notas especiadas, con una boca fresca y refrescante, es un carmenere lleno de vida y energía. En boca es un vino vibrante, tenso y jugoso, con una buena concentración, destacando taninos redondos y con un largo final. Presenta una boca amplia y mineral.

MARIDAJE: Ideal para acompañar carnes a la parrilla.

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

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

PRODUCCIÓN ANUAL: 1.200 cajas 9 litros.

RENDIMIENTO: 7 Ton /ha

ALC: 14.4° | **PH:** 3,66 | **ACIDEZ TOTAL:** 5,02 g/L (C4H6O6) | **AZÚCAR RESIDUAL:** 2,68 g/L

TERRANOBLE

www.terranoble.cl
CHILE