



CAI

CARMENERRE ANDES 2017

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° 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 11 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 8 días. La fermentación alcohólica es entre 26° y 27°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 14 meses según el lote.

GUARDA: 85% del vino en barrica de 300 litros nuevas y segundo uso de Roble Francés y 15% fudres sin tostar por 14 meses.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 12 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: Es un vino de un perfil fresco con intensos aromas de frutas rojas maduras y leves notas herbáceas, donde la madera se utiliza para la microoxigenación y no para ocultar la variedad, siempre como un complemento de la fruta buscando complejidad.

En boca se siente redondo, además de tener un buen volumen y taninos amables, esto debido a la presencia de arcilla en el viñedo. Presenta un largo final y buena persistencia, manteniendo un buen frescor.

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: 555 cajas [9 lt]

RENDIMIENTO: 7-8 ton/ha

ALC: 14.1° | PH: 3,76 | ACIDEZ TOTAL: 5,21 g/L (C4H6O6) | AZÚCAR RESIDUAL: 3,2 g/L

TERRANOBLE

www.terranoble.cl

CHILE