

CA2

CARMENERE COSTA 2016



COMPOSICIÓN: 100% Carmeneré

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 Carmeneré.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva es cosechada a mano el 21 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 5 a 6 días. La fermentación alcohólica es entre 25° y 26°C, con extracciones suaves, durando entre 8 y 12 días. Posteriormente el vino tiene una maceración post fermentativa de una a 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 bodega nueva y segundo uso de Roble Francés y 15% en fudres sin tostar por 14 meses.

GUARDA EN BOTELLA: mínimo 12 meses antes de la comercialización.

NOTAS DE CATA: Es un Carmeneré elegante, muy frutal, que presenta una mezcla de frutas rojas y negras, sin notas herbáceas, pero si una buena frescura, es un carmenere lleno de vida y aromas. En boca es un vino vibrante, con una buena concentración, equilibrio, como también un buen volumen con taninos grandes, redondos y un largo final. Presenta una gran estructura.

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: 555 cajas [9 lt]

RENDIMIENTO: 6-7 ton/ha

| ALC: 14.4° | PH: 3,58 | ACIDEZ TOTAL: 5,32 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 2,9 g/L

TERRANOBLE

www.terranoble.cl

CHILE